

Podlaski Produkt Lokalny. Regionalnie w Folwarku Nadawki

Pole z krzakami czarnej porzeczki – taki widok przed laty nie odstraszył właścicieli Folwarku Nadawki, którzy właśnie na tym polu w gminie Wasilków postanowili zbudować karczmę. Co tam karczmę! Cały folwark! A w nim podawać regionalne, podlaskie jedzenie wszystkim spragnionym smaku tradycji.

- Nie było tu nic oprócz krzaków porzeczki – wspomina Paweł Snarski, współwłaściciel folwarku. – Początkowo ustawiliśmy tu duży namiot i dwie stodoły, w których przyjmowaliśmy gości na imprezach, a z czasem zaczęliśmy przenosić tu wiekowe, drewniane budynki z regionu. Tak powstał Folwark Nadawki.

Miejsce z kulinarną ideą

Restauracja mieści się tuż obok Podlaskiego Muzeum Kultury Ludowej, w klimatycznym drewnianym budynku z tarasem, dużą salą restauracyjną i jeszcze większą – na wesela i imprezy okolicznościowe. W podwórzu mini-zoo, rozmaite wiaty, a także plac na wydarzenia plenerowe, dom z ruską banią i gościniec oferujący noclegi.

- Od 2005 roku sporo się rozbudowaliśmy. Dziś mamy naprawdę mocną, szeroką ofertę praktycznie dla każdego. Jednak najważniejsze w Folwarku było i jest jedzenie. Podlaskie, tradycyjne, z naszego regionu – podkreśla Paweł Snarski. – To była idea, która przyświecała nam przy tworzeniu tego miejsca, aby właśnie tutaj promować podlaskie potrawy, by goście z Polski i z zagranicy mogli je poznać i się nimi zachwycić.

Dlatego w karcie Folwarku Nadawki, mimo że zmienianej, by dostosować ją do pór roku i potrzeb klientów, są pozycje niezmiennie: babka i kiszka ziemniaczana (za które folwark zdobywał nagrody na Mistrzostwach Pieczenia Babki Ziemniaczanej w Supraślu), kwas chlebowy własnej produkcji, rozmaite pierogi, kartacze i pieczona palcówka [rodzaj tradycyjnej, domowej kielbasy – dop.red].

- I jeszcze nasze sało, czyli marynowana, krojona w cieniusieńkie plastry słonina, która robi furorę jako zakąska – dopowiada właściciel. – A dla tych, którzy chcą poznać większość naszych tradycyjnych smaków za jednym zamachem, mamy specjalną ofertę, czyli „Podlaską Michę” a w niej i pierogi, i kartacze, babkę i kiszkę podawane z naszym kwasem chlebowym.

Smaki z podlaskich gospodarstw

W Folwarku Nadawki dba się nie tylko o smak, ale też o jakość produktów używanych w kuchni. W znacznej mierze pochodzą one od podlaskich producentów, m.in. wędliny – z masarni Państwa Wojtachów „Biebrzańskie Smaki” ([link do artykułu o producencie](#)); mięso – m.in. z zakładu „Bost” w Turośni Kościelnej; sery – z Korycina; kiszzone ogórki – m.in. z Kruszewa; miody z jednej z podlaskich pasiek, warzywa a zwłaszcza ziemniaki

tak ważne w podlaskiej kuchni – również ze sprawdzonych podlaskich gospodarstw. W kuchni rządzi szefowa Dorota Markowska – energiczna kobieta o podzielnej uwadze, która potrafi jednocześnie zagniać pierogi, udzielać wywiadu, pilnować pieczenia kiszi ziemniaczanej i pracowników, aby nie zapomnieli wyjąć z pieca serników.

- Dziś robimy pierogi z serem korycińskim i kurkami – zapowiada. – Kurki też z Podlasia, ale zeszłoroczne, zamrożone, bo teraz w czerwcu jeszcze świeżych nie ma. Te pierogi są z ciasta jogurtowego i będą smażone na głębokim tłuszczu.

Ciasto jogurtowe składa się z mąki, masła, jogurtu i proszku do pieczenia [dokładny przepis w linku do filmu z audycji „Smaki Podlasia” - Polskiego Radia Białystok - dop. red]. Po wymieszaniu składników, ciasto wędruje na godzinę do lodówki. Potem trzeba je rozwałkować, ale niezbyt cienko, do ok. 0.5 cm grubości i wykrawać krążki na pierogi. Napełnić je farszem z podsmażonymi z cebulą kurkami i serem korycińskim i usmażyć na złoto na patelni.

- Ser w środku pięknie się rozpuszcza – zapewnia szefowa. – Można podawać je z sosem, np. miodowym. Ja najchętniej je jem z surówką z ogórka kiszzonego.

Folwark w słoiku

Jeśli ktoś zachwycony folwarcznymi smakami, chciałby je zabrać do domu to oprócz zamówienia porcji na wynos bądź z dowozem pod drzwi, może się także zaopatrzyć w specjalne słoiki.

- Rozpoczęliśmy produkcję naszych folwarcznych słoików, a w nich są pasztety, ryby w marynacie, nasz smalczyk i kwas chlebowy, lemoniada oraz miody z zaprzyjaźnionej pasieki – pokazuje witrynę z firmowymi smakami Paweł Snarski. – Będziemy rozszerzać ten asortyment, bo zainteresowanie klientów takimi produktami okazało się całkiem spore.

Słoiki można kupić bezpośrednio w Folwarku Nadawki, bądź złożyć zamówienie telefonicznie, czy przez stronę na FB. Wkrótce także powstanie specjalny sklep on-line z folwarcznymi smakołykami.

Urszula Arter, Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich

Casablanca Catering Sp. z o.o. - [link do strony](#)

Adres:

Folwark Nadawki

Nadawki 23

16-010 Wasilków

Tel. 85 743 88 33;

[Link do strony FB](#)

[Link do filmu z przepisem](#)

[Link do bazy podlaskich producentów](#)

