

Podlaski Produkt Lokalny. „Ruta” – litewskie smaki z Puńska

Czenaki, kibiny, kołduny, placki litewskie faszerowane mięsem i te smażone na liściu kapusty – to dania kuchni litewskiej, które serwują państwo Pieczulis w restauracji „Ruta” w Puńsku (pow. sejneński).

- Miałem być stolarzem, potem rolnikiem – wspomina właściciel restauracji „Ruta” Waldemar Pieczulis. – W szkole rolniczej w Dowspudzie poznałem swoją żonę Marię. Potem pracowałem na różnych budowach, jeździłem do pracy do Niemiec, z gastronomią nie miałem nic wspólnego - opowiada.

Z Omegi do Ruty

Przyznaje jednak, że do kuchni ciągnęło go od dzieciństwa. Lubił pomagać przy gotowaniu swojej mamie Michalinie, a szczególnie cioci Reginie, która ze względu na swoje zdolności i umiejętności kulinarne zarabiała na przygotowywaniu wesel, chrzcin i innych uroczystości rodzinnych w okolicy.

- W domu królowały nasze tradycyjne potrawy, ale mamy rodzinę na Litwie stąd też znajomość potraw litewskich – wyjaśnia pan Waldemar.

Ta znajomość z czasem przydała się w restauracyjnym biznesie. Początkiem jednak był bar Omega.

- W 2001 r. wspólnie z żoną postanowiliśmy założyć tu w Puńsku bar szybkiej obsługi. Nazywał się Omega. Podawaliśmy kurczaki pieczone, frytki i takie tam podobne – opowiada Waldemar Pieczulis. – Ale ludzie coraz częściej chcieli organizować u nas imprezy rodzinne, towarzyskie i chcieli też innych potraw. A tuż obok stała od lat nieużytkowana, stara, GS-owska restauracja o nazwie „Ruta” – wspomina pan Waldemar. – To w 2014 r. zaczęliśmy jej remont. I tak została naszą „Rutą”.

Dziś w puńskiej „Rucie” nie ma śladu po dawnym GS-ie. Przestronne sale, klimatyczny, piękny ogród z widokiem na jezioro. I menu z wyraźnym śladem litewskiej kuchni.

Bliny i czenaki

- Zaczęliśmy od kartaczy, babki i kiszki ziemniaczanej – opowiada pan Waldemar. – Potem weszły kibiny z przepisu naszej babci, następnie soczewiaki. Co kilka miesięcy wprowadzaliśmy kolejną regionalną, albo litewską potrawę.

Receptury pochodzą z rodzinnych zeszytów mamy, babci, cioci, a także z wizyt u litewskich członków rodziny.

– Jeździliśmy do nich, oni uczyli nas gotowania tych potraw, a my się szybko uczymy – śmieje się pan Waldemar.

Przykładem takiego rodzinnego dania państwa Pieczulis są np. bliny po litewsku i czenaki. Czenaki to przygotowywane w glinianym garnuszku mięso przekładane poszatkowaną, surową kapustą i zapiekane w piecu.

- Ważne, by szynkę wieprzową wcześniej przez dobę zamarynować – podkreśla pan Waldemar. – A potem warstwami w glinianym garnku układać marchew, liść laurowy, ziele angielskie, pokrojoną w kostkę szynkę i ziemniaki oraz poszatkowaną surową kapustę. Całość zalewamy bulionem z kurczaka, przykrywamy pokrywką i pieczemy przez 45 minut.

Po tym czasie należy zdjąć glinianą pokrywkę z każdego garnuszka, nałożyć jeszcze warstwę kapusty i zapiec przez kolejne 5 minut. Podawać ze śmietaną.

- Śmietana to w litewskiej kuchni standard. Nasi litewscy goście zawsze o nią proszą, do czenaków, kibinów, babki czy kiszki ziemniaczanej – wyjaśnia pan Waldemar.

Ze śmietaną w „Rucie” podaje się też bliny po litewsku.

- To rodzaj placków ziemniaczanych z mięsem w środku – wyjaśnia Maria Pieczulis. - Ciasto na placki przygotowuje się tak, jak na babkę ziemniaczaną. Na gorący tłuszcz kładzie się jedną warstwę ciasta, na te krążki nakłada farsz mięsny i przykrywa drugą warstwą ciasta – tłumaczy pani Maria. Smaży się ok. 20 do 30 minut. – Długo, bo mięso w środku jest przecież surowe, musi się dosmażyć.

Turyści i grzybiarze

Chrupiące, złote bliny po litewsku z kleksem śmietany lądują na talerzu z surówką z kapusty. Są bardzo lubiane przez turystów. A w „Rucie” co roku jest ich coraz więcej.

– Naszym całorocznym klientem są miejscowi, ale w sezonie turystów jest coraz więcej, choć sezon u nas bardzo krótki – przyznaje pan Waldemar. – To tylko wakacje, w weekend majowy też nie ma tłumów. Na co dzień mamy wędkarzy, grzybiarzy i naszych sąsiadów.

A sąsiad jest najwierniejszym, choć najbardziej krytycznym klientem. Dlatego państwo Pieczulis dbają o jakość nie tylko potraw, ale produktów, których w kuchni używają.

– Zaopatrujemy się głównie w okolicy Puńska. Warzywa i owoce mamy od naszych rolników i ogrodników z okolic, mięso z sejneńskiej masarni, a miód mam własny – z dumą mówi pan Waldemar. – Mam 20 pszczołich rodzin i należę do sejneńskiego koła pszczelarzy – wyjaśnia i dodaje. – Jakość jest bardzo ważna. Klienta trudno pozyskać, łatwo stracić, ale najtrudniej – przekonać do siebie drugi raz.

Urszula Arter, Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich UMWP

Restauracja Ruta Waldemar Pieczulis

ul. 1 Maja 12, 16-515 Puńsk

Tel. 691 845 228;

E-mail: ruta.punskas@gmail.com

[Link do strony na Facebook'u](#)

[Link do strony internetowej restauracji](#)

[Link do strony w bazie podlaskich producentów](#)

Gdzie kupić:

Gotowe dania – na miejscu w restauracji;

Wędliny i wypieki oraz sprowadzane z Litwy przysmaki mięsne, serowe, morskie w sklepach:

- w Sejnach przy ul. 1 Maja 10;

- w Suwałkach przy ul. E. Plater 15;

- w Puńsku przy ul. Mickiewicza 76.



