

Podlaski Produkt Lokalny. Smaki Ziemi Brańskiej

Smaki z prowadzonej przez Dorotę Puchalską gospody Ziemia Brańska można dziś kupić nie tylko na miejscu, ale też w sieci. I cieszyć się wybornym smakiem w domowym zaciszu.

- Pandemia spowodowała, że jesienią 2020 r. uruchomiliśmy internetową sprzedaż naszych wyrobów - opowiada właścicielka gospody Dorota Puchalska. – Można kupić nasze przetwory, weki z gotowymi daniami, kiszonki i wiele produktów zaprzyjaźnionych z nami producentów lokalnych przysmaków.

Z budowy do gospody

Dorota Puchalska gotowania uczyła się od babci Bronisławy. To ona zajmowała się małą Dorotą, gdy jej mama była w pracy. I choć do zawodowej gastronomii pani Doroty nigdy nie ciągnęło, to los zdecydował inaczej.

Przez wiele lat pani Dorota wraz mężem mieszkali w Brukseli. Kiedy starsza córka Ola wybierała się do pierwszej klasy, postanowili wrócić do rodzinnego Brańska. Mąż założył firmę budowlaną, Dorota zajmowała się domem i wkrótce już dwójką dzieci. W międzyczasie otworzyli niewielki bar z drobnymi przekąskami i piwem. I nagle zdarzyła się tragedia. Jadąc na mecz piłkarski ulubionej Jagiellonii mąż Doroty wpadł w poślizg i zginął w samochodowym wypadku.

- Zostałam sama z dwójką dzieci, firmą budowlaną i barem – wspomina Dorota. – Nie znałam się na budowlance, ale skończyłam wszystkie rozpoczęte prace. A przy barze postanowiłam zostać, stwierdziłam, że z tym sobie poradzę. I zrobiłam z niego pierwszą w Brańsku pizzerię! Nazwała ją – choć dziś już nie wie dlaczego – Quatro.

Potem przejęła lokal po lokalnej restauracji „Nurczanka” i pod swoim szyldem przez kilka lat serwowała w Brańsku pizzę ale także domowe, podlaskie dania rodem z kuchni babci Broni. Brakowało jednak inspiracji, chęci do działania i klientów. Wówczas – w 2017 r. - w Brańsku pojawiła się ekipa „Kuchennych rewolucji” z Magdą Gessler na czele.

Kotlet na pięć z plusem

- Ten program a przede wszystkim Magda bardzo dużo mi pomogła – zdradza Dorota Puchalska. - Uwierzyłam we własne zdolności, siły, możliwości. To, że nie latały talerze, a wszystko co podałam od początku jej smakowało, było niesamowitym uczuciem! – wspomina.
- Barszcz czerwony jest jednym z lepszych, jakie w życiu jadłam. Kotlety mielone na piątkę z plusem, a szczawiowa obłędna – chwaliła Magda Gessler po pierwszym spotkaniu z kuchnią Doroty Puchalskiej. Restauratorka postanowiła

zmienić wystrój lokalu na bardziej regionalny, a menu nadać wyrazistości i podkreślenia podlaskiej tradycji kulinarnej.

I tak Quatro zmieniło się w „Ziemia Brańska Gospoda”, do menu zawitał kulebiak, kotlet mielony „nieziemski” na chlebie z metra ciętym oraz rosół z kaczki i gęsi z domowym makaronem.

- Ten rosół gotowałam od dawna, sprawdził się – mówi pani Dorota. – Z tym, że teraz a zwłaszcza zimą, dodaje do niego nieco anyżu i goździków i mocno paloną cebulę. Wtedy jest bardziej aromatyczny i rozgrzewający. Z kolei kotlet mielony robi wrażenie swoją obfitością. W formie surowej waży pół kilo! Po wyjęciu z pieca blisko 400 gram! - Jest bez bułki tartej, czy mąki, więc mogą go jeść także bezglutenowcy – wyjaśnia pani Dorota. – Ważne jest mięso dobrej jakości, najczęściej łopatka, ale może być też szynka czy karkówka. Dodaje do niego cebulę, czosnek, pieprz, sól, ciepły bulion. I najważniejsze: długo wszystko mieszam, aż mięso wchłonie wszystkie składniki.

Potem kotlet trafia na patelnię, aby się jedynie przyrumienić z góry i dołu a następnie do pieca. Do gości trafia na pajdzie chleba (żytniego, wypiekanego w lokalnej piekarni) posmarowanej swojskim masłem – pani Dorota sama je robi! – z dodatkiem miodu i chrzanu. Do tego ciepłe pomidorki w oliwie, zielenina dla oka – i danie gotowe.

Gotowanie od serca

W kuchni pani Doroty bardzo ważne są produkty od lokalnych dostawców. Warzywa i owoce ma najczęściej ze swojego ogrodu albo od lokalnych rolników. Mięso z masarni w Brańsku (od państwa Klinickich albo od pana Sokołowskiego), a wędliny od braci Niemyjskich z pobliskich Niemyj Starych (Mięsny zakątek). Mąka tylko z Podlaskich Zakładów Zbożowych (Mąka z PZZ).

- Żadnej innej nie kupuje z uwagi na moją mamę. Zaczęła pracować w PZZ-tach w spichrzu w Brańsku, gdy miała 18 lat i pracuje tam do dziś, a jest po 70-tce! Jest chyba tam najstarszym pracownikiem! – zdradza pani Dorota.

A mąka jest potrzebna w kuchni Ziemi Brańskiej, choćby do kulebiaka. - Robimy go z lekko słodkiego ciasta drożdżowego, z farszem zależnym od pory roku. Najpopularniejszym jest ten wymyślony przez Magdę, z kurkami, ziemniakami i jajkiem z dodatkiem sosu śmietanowego – poleca pani Dorota. W menu Ziemi Brańskiej są też kultowe podlaskie dania: kartacze, babka i kiszka ziemniaczana, barszcze i zupa szczawiowa. - To smaki z mojego domu, z mojego dzieciństwa – przyznaje Dorota Puchalska. – Gotuję tak, jak mi smakuje, jak mnie uczyła babcia Bronia: po Podlasku i od serca.

tekst i fot.: Urszula Arter, Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich UMWP

Ziemia Brańska Gospoda

ul Rynek 8 17-120 Brańsk

ul. Rynek 8, 17-120 Brąnsk

Email: gospoda.ziemia.branska@wp.pl

Tel: 606 260 732

Strona internetowa

Strona na FB

Strona w bazie

Gdzie kupić?

- na miejscu, można zamówić na wynos, z dowozem bądź przesyłką (na terenie całego kraju);
- telefonicznie bądź przez FB;
- przez sklep internetowy.

