

Podlaski Produkt Lokalny. Supraska Łukaszówka

W 2021 roku Restauracja Łukaszówka z Supraśla obchodzi jubileusz 30-lecia. W swoich księgach ma prawie 300 autorskich receptur a na co dzień rzesze wiernych klientów. A zaczęło się od zupy i stołu pod śliwką dla kilku letników.

- Moja pierwsza kulinarna przygoda to kruche ciastka, które upiekłam dla rodziców w wieku 11 lat – opowiada szefowa i założycielka Łukaszówki, Maria Łukaszewicz. – Były tak twarde, że młotkiem można by je rozbijać – śmieje się. To jednak nie zniechęciło pani Marii, która od kilkadziesiątu lat z przyjemnością gospodarzy w kuchni. Najpierw w swoim domu rodzinnym, potem u teściów a w końcu w swojej własnej restauracji.

Pomidorowa i kołnierz z lisa

Początki Łukaszówki to stolik pod śliwką i kilku głodnych letników. Przyjmowali ich na tzw. "górkę" teściowie pani Marii.

- I kiedyś któryś z nich podejrział, że w kuchni gotuję pomidorową i poprosił o kilka porcji dla swojej rodziny, za opłatą – wspomina pani Maria. – Byłam tak zdziwiona, że ktoś chce zapłacić za coś, co robię codziennie, że zgodziłam się bez namysłu.

Nawet się nie spodziewała, że kilka dni później w jej ogródku będzie się stołować nie jedna a trzy rodziny. Wieści o obiadach u Marii – rozeszły się po Supraślu.

- I tak ich karmiłam przy tym stole przez całe lato, a oni chcieli za to płacić – opowiada Maria Łukaszewicz. – A byłam wówczas w domu z nowonarodzonym, trzecim dzieckiem, córką Ewą i nie bardzo chciałam wracać do pracy u kogoś.

Po sezonie, gdy okazało się, że za część tylko zarobku pani Maria może spełnić swoje ówczesne marzenie – kupić czapkę i kołnierz z lisa – mąż zdecydował, że w przyszłym sezonie w ogrodzie stanie altana! Ze stołem na 14 osób!

- Byłam tak szczęśliwa – opowiada pani Maria – Czułam się tak, jakbym miała swoją salę bankietową!

Skromne obrusy i telewizja

Jak można przypuszczać miejsc przy stole w kolejnym sezonie znowu zabrakło. Aby zjeść obiad u pani Marii, trzeba było się zapisywać na godziny. Dlatego, zapadła decyzja o kolejnej rozbudowie i uregulowaniu sytuacji formalnej.

- Pierwsza nazwa to była taka potoczna, czyli domowe obiady, potem Pod Świętą Sosną, a w końcu „Łukaszówka” – wspomina pani Maria. – Zmieniało się wtedy dużo. I kiedy na początku lat 90-tych zachęcano do rejestrowania się, zgłaszania w sanepidzie, ja pełna nadziei i wiary w nowe czasy, pojechałam tam z workiem

nasmażonych krążków. I wtedy mnie zamknęli.

Ale to nie pani Maria została zamknięta, tylko jej kuchnia: za brak zmywalni, obieralni, magazynów. Trzeba było pisać odwołanie i zobowiązać się do jak najszybszej rozbudowy lokalu, by spełnić wszystkie zalecenia. Tak powstała dobudówka i dzisiejszy kształt restauracji.

- Nasze pierwsze duże zlecenia to obsługa kursów szkoleniowych dla syndyków i likwidatorów. Szkolili się tu w Supraślu, ale nie bardzo mieli gdzie się stołować – opowiada pani Maria. – Tata mój był rzeźnikiem, dlatego sami zaopatrywaliśmy się w mięso i z pomocą taty robiliśmy też wędliny. Na stołach było więc wszystko naszej produkcji. Jak pomyśle, jak skromnie wtedy było, jakie obrusiki tam wtedy leżały... Ale i ludzie byli inni, doceniali to, że ciężko pracujemy, by podać im do stołu.

Awantury o pączki



Przyszła też czas na sukcesy – nagrody na supraskim „Uroczysku” [plenerowa impreza z konkursem na najlepszą babkę i kiszkę ziemniaczaną – dop. red.] , wizyty Roberta Makłowicza, programy w telewizji. Dzięki nim rozpoczęła się przygoda sklepowa Łukaszówki. Najpierw z (białostockim, nieistniejącym już) marketem ABC a potem z własnym, firmowym sklepem w centrum stolicy regionu.

- I w ABC, i w naszym sklepie firmowym nie mogło i nie może zabraknąć jednego: pączków - zdradza pani Maria.

A pączki z Łukaszówki, rzeczywiście są nie do zapomnienia: wielkie kule otoczone cukrem pudrem z każdej strony. Przepis na nie pochodzi jeszcze od mamy pani Marii.

- O te pączki są czasem awantury – śmieje się córka pani Marii, Ewa Basińska. - Jeśli ich nie robimy choćby tylko przez dwa dni, bo zajęci jesteśmy np. przygotowaniami do świąt, to klienci od razu się buntują i dopytują o nie.

Ewa Basińska wychowała się w restauracji, pomagała w niej już od 16 roku życia. I choć czasem kusiło ją, by odejść od kuchni – zawsze wracała do rodzinnej firmy.

- Każdy z nas robi tu to, w czym jest najlepszy – twierdzi. – Dlatego choć sama jestem czeladnikiem kucharzem, skończyłam różne kursy gastronomiczne, to i tak w kuchni Łukaszówki rządzi mama.

Pani Maria jest dumna z córki i zięcia, który także wspiera rodzinny biznes.

- Jest komu przekazać całe lata mojej pracy, a to niezbyt częsta sytuacja – podkreśla. – Dlatego w spokoju, już na emeryturze, nadal stoję w kuchni, bo to po prostu lubię, choć wcale już nie muszę.

Tatar u fryzjera

W ciągu 30 lat istnienia Łukaszówka zdobyła serca klientów tradycyjną, podlaską kuchnią. W menu są kartacze, jest i babka ziemniaczana, ale także kluska supraszka.

- Tak jak kartacze są w większości z surowych ziemniaków, nadziewane mieloną wieprzowiną, tak kluska supraszka jest z ziemniaków gotowanych z nadzieniem z mieszanego mięsa wieprzowo-drobiowego – wyjaśnia Ewa Basińska.

Supraskie są też pierogi ze specjalnym farszem wymyślonym kilka lat temu na festiwal pierogów. Pomysłodawcą pierogowego święta w Supraślu była właśnie Łukaszówka.

- Zrobiliśmy wówczas pierogi z nadzieniem z wątróbki drobiowej i kaszy gryczanej. Taka kaszanka w pierogu – wyjaśnia mąż Ewy, Maciej Basiński. – I zostały w naszej ofercie do dziś.

Bo Łukaszówka mimo, że stoi na straży tradycji, słucha też swoich gości i urozmaica menu. Są dania sezonowe, są tradycyjne, ale są też nowe trendy – jak potrawy wegetariańskie i wegańskie. Nawet babka bez dodatku skwarek!

- Sekret wieloletniego sukcesu tkwi w tym, by nie uważać się za najlepszych na świecie, a cały czas iść do przodu, próbować zrobić coś jeszcze lepiej, coś podkreślić. Trzeba być otwartym na różne pomysły. Tak w menu pojawił się np. tatar z suszonych pomidorów – opowiada Maciej Basiński. – I cieszy się bardzo dużą popularnością. Mówią o nim nawet u miejscowego fryzjera.

O tym jak zrobić tatara z suszonych pomidorów można zobaczyć w filmie i usłyszeć w

audycji Polskiego Radia Białystok.



Urszula Arter, Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich

red.: Paulina Dulewicz

fot.: UMWP, Łukaszówka

Restauracja Łukaszówka

Nowy Świat 2, 16-030 Supraśl;

Sklep Łukaszówka - Białystok ul. dr Ireny Białówny 10, lok.6

Tel: 85 718 37 08, 510 021 383; e-mail: lukaszowka/at/wp.pl

Strona fb - restauracja

Strona na fb - sklep

Strona internetowa Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego

