

Podlaski Produkt Lokalny. Wędliny od „Kolinka”

Kusi świeżością, wysoką jakością swoich wyrobów i różnorodnym asortymentem – Ireneusz Koliński z Wysokiego Mazowieckiego ma olbrzymią wiedzę, doświadczenie i głowę wciąż pełną pomysłów.

Zakład masarniczy Ireneusza Kolińskiego mieści się przy ul. Ogrodowej w Wysokiem Mazowieckiem. Z dala od centrum, w zacisznej, niewielkiej uliczce. Kto go tu odwiedza?

- Mam od lat wielu stałych klientów i z miasta, i z okolicznych miejscowości. Reklamę miałem najlepszą, bo szeptaną, z polecenia – wyjaśnia pan Ireneusz, mistrz wędliniarstwa. – U siebie na posesji mam taką miniaturę dużego zakładu, wszystko, co potrzeba, by produkować dobre wędliny.

Wędlina tylko z polskiego mięsa

Pan Ireneusz wiele może opowiadać o swoich zawodowych doświadczeniach w przemyśle mięsnym. Pracował w kilku większych i mniejszych zakładach w Polsce. Dlaczego postawił na swoją niewielką, rodzinną firmę?

- Zmęczył mnie ten przemysłowy wyścig o jak najniższą cenę – wyjaśnia. – To wieczne wymyślanie, aby jak najtaniej wyprodukować. Owszem, potrafiłem to robić i to bardzo dobrze, ale byłem już tym zmęczony. A wokoło powstawało już coraz więcej niewielkich zakładów wędliniarskich. I choć szans mi za dużych nikt z miejscowych nie dawał, uparłem się i rozpocząłem własną działalność.

Zakład powstał w 2012 r. Od początku pan Ireneusz postawił na wędliny wieprzowe i drobiowe. Testował dostawców mięsa, bo surowiec w jego produkcji jest niezwykle ważny. Kupuje zarówno elementy wieprzowe, drobiowe, ale też wołowe i półtusze.

- Początkowo kupowałem w różnych miejscach, ale już od kilku lat współpracuję z ogólnopolską, a od niedawna także z jedną z firm podlaskich. Tylko z polskiego mięsa dobrej jakości mogę robić swoje wędliny – podkreśla. - Z mięsa zagranicznego nie wychodzą. Inaczej trzoda karmiona, więcej różnych specyfików używanych przy hodowli. Przy produkcji moich tradycyjnych wyrobów - wędzonych, dojrzewających - ciągnie się, maże i żona się strasznie denerwuje, bo to ona jest u nas głównym handlowcem – śmieje się pan Ireneusz.

Z wiedzą i fantazją w parze

W zakładzie w Wysokiem Mazowieckiem pan Ireneusz na stałe oferuje klasyczne tradycyjne wędliny wędzone: boczek, polędwicę, szynkę, schab. Ma też kielbasy pieczone i podsuszane: palcówkę, kielbasę w typie żywieckiej, krakowskiej czy też jasiuka. Wędzi w dymie z olchy, piecze w piecu na dębinę. I wciąż go kusi, by próbować czegoś nowego.

- Lubię wymyślać nowe rzeczy, a to boczek prasowany z kilku warstw, a to golonkę trybowaną, bez kości, w specjalnym woreczku, którą można jeść i na ciepło, i na zimno, a nawet z grilla – opowiada. – Piekę też pasztety drobiowe, klopsy, wędzę filety i ćwiartki kurczące, robię też kaszanki i salcesony a ostatnio także słoninę w słoiku. Mam takie możliwości, bo mam i maszyny, i wiedzę, a fantazji i pomysłów też nie brakuje.

Po wędliny do pana Ireneusza przychodzi wielu klientów. Dzwonek do drzwi sklepiu przy zakładzie nie milknie, kolejka nie jest rzadkością.

- Byłem kiedyś stałym punktem postojowym na trasie ludzi z Siemiatycz, jeżdżących busami do Brukseli. Pół auta potrafili zapakować, nie na handel, tylko na własne potrzeby. Żeby im tam mniej pachniało, to specjalnie kupiłem próżniową pakowarkę – wspomina pan Ireneusz, śmiejąc się szczerze.

Z rodziną do jednej bramki

W firmie pana Ireneusza pracuje tylko rodzina: on, żona, syn, pomaga też synowa, córka i zięć. Każdy po latach współpracy umie już rozpoznać mięso dobrej jakości, potrafi uwędzić, upiec, przygotować solankę.

- Gramy do jednej bramki, jesteśmy całkiem dobrym zespołem – przyznaje pan Ireneusz. – A o klienta też wspólnie dbamy, przede wszystkim stawiając na świeżość, bo u nas towar długo nie leży. Robimy małe partie, ale często. Nie stosujemy żadnych nastrzyków, dbamy o jakość. Często namawiam klientów, którzy mają jakieś wątpliwości, by np. zamrozili szynkę ode mnie i z jakiejś innej, popularnej firmy. A potem do odmrożenia obie włożyli do dwóch misek i zobaczyli, ile wody pójdzie z każdej z nich. Wiem, która okaże się lepsza – zapewnia pan Ireneusz. – Moja!

O jakości jego wyrobów świadczą wyróżnienia zdobyte w wojewódzkich etapach konkursu kulinarnego: „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki regionów” oraz przynależność do stowarzyszenia „Podlaski Szlak Kulinarny”, zrzeszającego producentów tradycyjnej, podlaskiej żywności.

Urszula Arter, Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich

Masarnia „Kolinek” Ireneusz Koliński

ul. Ogrodowa 5, 18-200 Wysokie Mazowieckie

Tel.: 535 429 111; 696 041 337;

e-mail: kolinek35@vp.pl.

Strona w bazie.

Strona na Facebook'u.

Gdzie kupić?

- na miejscu w sklepie przy masarni;
- poprzez stronę Bazarok.pl;
- przy większych zamówieniach, cateringach – dowóz do klienta.

