

Podlaski Produkt Lokalny. Ze sztuką w kuchni

- Machanie pędzlem zamieniłam na mieszanie łyżką, a płótno na talerze – śmieje się Anna Wojtecka-Gdula, gospodyni Duchowych Łąk w Supraślu. To restauracja mieszcząca się w kompleksie supraskiego monasteru w części świeckiej tuż obok wejścia do Akademii Supraskiej. Dawną stołówkę, obsługującą gości istniejącego też tu Domu Pielgrzyma, zamieniono w miejsce pełne barw, kwiatów i smaków.

- Z propozycją zajęcia się tym miejscem, poprowadzenia go, zwrócił się do mnie ks. Jarosław Jóźwik, Kanclerz Akademii Supraskiej – wyjaśnia pani Anna. – To był dla mnie zaszczyt i olbrzymie wyzwanie. Z miejsca pięknego, jakim była Zajma, weszłam w jeszcze piękniejsze. Z miejsca pośrodku miasta - do miejsca, w którym krzyżują się drogi tych, którzy odwiedzają monaster, muzeum ikon, muzeum drukarstwa. To miejsce naprawdę niezwykle i z najpiękniejszym widokiem na rzekę – zapewnia pani Anna.

Z pędzlem i makutrą

Anna Wojtecka wiedziała, że zostanie artystką. Ciągnęło ją do Liceum Plastycznego w Supraślu, rodzice jednak postanowili, że lepsze będzie miejscowe, białostockie liceum ogólnokształcące. Po czym pani Anna po jego ukończeniu i tak znalazła się na ... malarstwie w Akademii Sztuk Pięknych w Poznaniu.

- Tak miało być – z przekonaniem twierdzi dziś. – To były bardzo przyjemne studia, które pozwoliły mi przez lata wykonywać zawód m.in. plastyka, scenografa i spełnić kolejne marzenie związane z Supraślem – śmieje się.

Bo od kiedy pani Anna, jako nastolatka, zobaczyła po raz pierwszy spektakl w supraskim Teatrze Wierszalin, zapragnęła w nim pracować. I tak też się stało, po latach została jego współpracownicą, jako artysta plastyk.

- I tak machałam sobie pędzlem w pracy, a w domu łyżką – opowiada pani Ania. – Bo kuchnia zawsze była mi bardzo bliska. Wszystkie kobiety w mojej rodzinie świetnie gotowały, miałam od kogo się uczyć – i wymienia: - Ciocia Eugenia robiła świetne ciasto drożdżowe, moja babcia także znakomicie gotowała i to ona rządziła naszą rodziną, przechodnią makutrą. Trzeba było na nią zasłużyć! Moja mama miłość do kuchni poczuła dopiero po czterdziestce, po odchowaniu czwórki nas, dzieci, dlatego późno tę makutrę dostała i to na krótko! Bo teraz ja mam tę makutrę! Choć pewnie niedługo pójdzie do mojej córki Marii, która lat ma 16 i też już świetnie gotuje.

Stypy i kwiaty

Pierwsze kulinarne szlify pani Anna zdobyła w Londynie, we włoskiej, niewielkiej knajpce. Tam wiele ją nauczono, pokazano, pozwolono rozwinąć skrzydła.

- To byli moi mistrzowie, nauczyciele, tam otworzyły mi się oczy na kulinaria, na całe ich bogactwo – wspomina dziś.

Po przeprowadzce z Poznania do Warszawy, w stołecznych Młocinach pani Anna rozpoczęła swoją krajową przygodę kulinarną od styp. – Tak, przygotowywałam stypy, przyjęcia po pogrzebach. Fascynowałam się wówczas finger foods, czyli miniprzekąskami. Przerabiałam na miniporcje wszystko, co przychodziło mi do głowy, podlaską babkę ziemniaczaną także! I pewnego dnia dostałam propozycję zorganizowania cateringu na pokazie mody. Wtedy już zaczęło się na dobre – opowiada pani Ania, która w 2021 r. świętuje kuchenną pełnoletniość – pracuje w gastronomii już 18 lat!

Rodzime Podlasie i wymarzony Supraśl przyciągnęły panią Annę na dobre. Najpierw zajęła się odświeżeniem restauracji Zajma przy supraszkim rynku.

– Warszawę kochałam za możliwość i różnorodność wyboru. W Supraślu też jest wybór, każdy jest świetny w czymś innym i nie wyczuwam w tym rywalizacji – mówi. – Ja się skupiałam na tym, co kocham, czyli łączeniu moich pasji plastycznych z kulinarnymi. Stąd na moich talerzach ferie barw, struktur, smaków. Zajma zrobiła się sławna z powodu kielków, liści i jadalnych kwiatów na półmiskach. I w Duchowych Łąkach też ich nie brakuje.

Rosół z werbeną

Śniadanie w Duchowych Łąkach? Półmisek lokalnych wędlin i serów ukwiecony bratkami, listkami i pędami wąsatego groszku. Obok dzban z ziołowym naparem m.in. z hyzopu, kwiatu ślazu. Omlet? Z regionalnym serem w środku, bratkami, liśćmi nasturcji i kielkami słonecznika na wierzchu.

- Uwielbiam nasturcję – zdradza pani Anna. – Jest lekko pikantna, podkreśla smak potraw wytrawnych, zup, sosów, sałatek. Tylko ze słodkim nie bardzo się lubi.

Nagietek? Suszone płatki, podobnie jak bławatka, to świetny dodatek do naparów ziołowych, ale też do serów. Poza tym nagietek jest zamiennikiem szafranu. Podobnie jak on umie zabarwić potrawy na żółto. A jakie kwiaty, czy listki do zupy?

- Rosół z ziołami to mój znak rozpoznawczy! Z werbeną i hyzopem, rozgrzewający, oczyszczający, wzmacniający, aromatyczny - uchyla rąbka tajemnicy pani Anna.

Skąd te kwiaty i zioła? Z Podlasia! W kuchni Duchowych Łąg królują produkty lokalne. Kwiaty jadalne i mikrorośliny – pochodzą ze Słonecznej Osady Zimończyków, zioła i przyprawy – z Darów Natury, sery z Hajnówki, mięso z masarni Nowickich z miejscowości Lewki (powiat bielski), warzywa od okolicznych rolników.

- A poza tym mamy w środku restauracji sklep – pani Ania wskazuje duży kredens wypełniony produktami lokalnych twórców i producentów.

Są tu m.in. wspomniane zioła, mieszanki lawendowych naparów z Dworzyska, oleje od supraskich sąsiadów (Podlaski Len i Olej Lniany), naturalne kosmetyki, ręcznie wykonane akcesoria kosmetyczne, rzeźby, upominki.

– Chcę pokazać i udowodnić, że nasze bogactwo to nasz region, nasi sąsiedzi, nasz ogród i skrzynka na balkonie. To co jest nam potrzebne, najczęściej jest blisko nas, pod ręką – zachęca do korzystania z lokalności pani Anna.

Aby nabrać sił

Co jeszcze nas czeka w Duchowych Łąkach? Podlaskie tradycyjne potrawy jak babka, czy placki, ale podane w nieoczywisty, malarski sposób. Przygotowywane na miejscu bajkowe ciasta, lekkie sałaty, aromatyczne zupy, rozmaite ryby i potrawy jarskie.

- Kiedy decydowałam się na stworzenie tu restauracji, poproszono mnie o dwie rzeczy – zdradza pani Anna. – Aby uszanować, że to miejsce jest na terenie monasteru, więc ważna jest tu tradycja postu w określone dni tygodnia. I że nie wypada tu urządzać hucznych zabaw z dzikimi tańcami i morzem alkoholu. To miejsce specyficzne, blisko natury, tradycji, ducha. Dobrze jest tu odpocząć i nabrać sił. Jak na łące.

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

oprac.: Edyta Kieźel-Chodakowska

Duchowe Łąki – restauracja

Klasztorna 1, 16-030 Supraśl

tel. 737 575 052, e-mail: zajma.suprasl@gmail.com,

strona na FB: [Duchowe Łąki - restauracja](#)

strona w bazie [Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego](#)

Jesteś rolnikiem, producentem z województwa podlaskiego? Chcesz, by Twoje produkty poznało szerokie grono nabywców? Zgłoś się do nas! [Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego](#)

