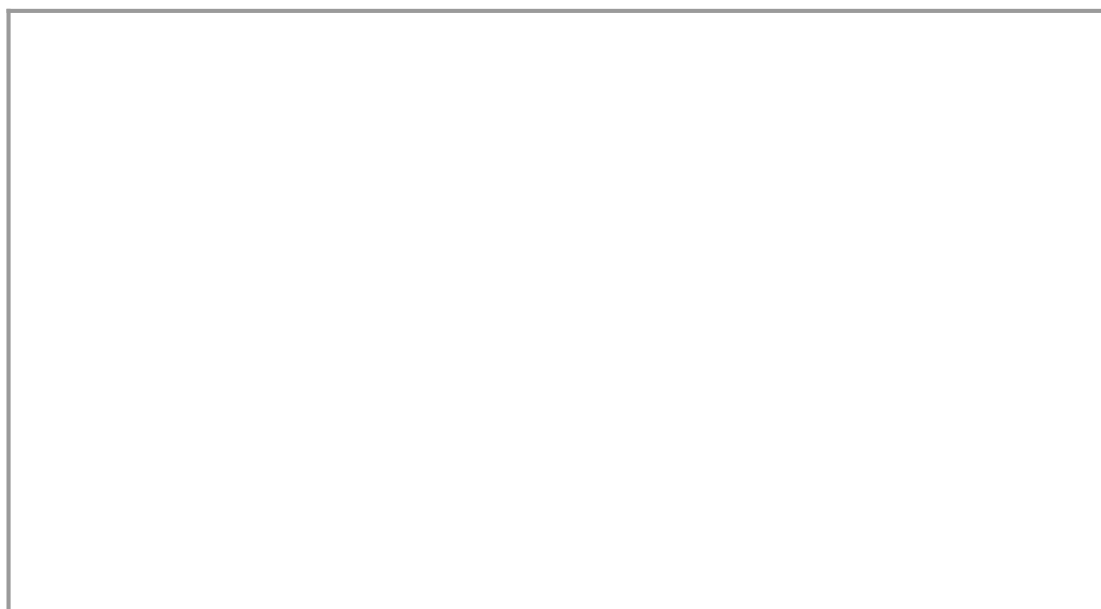


Kraina miodem płynąca, czyli Karol Okrasa w Podlaskiem po raz kolejny łamie nasze regionalne przepisy

**W poniedziałek 2 lipca, na terenie przepięknego Skansenu Kurpiowskiego w Nowogrodzie Karol Okrasa już po raz kolejny próbował łamać podlaskie przepisy. I po raz kolejny w tę wędrówkę po podlaskich smakach zaprosił marszałka Jerzego Leszczyńskiego i Stefana Krajewskiego, Członka Zarządu Województwa Podlaskiego. Program na antenie TVP będzie do zobaczenia już dzisiaj, w sobotę 8 września o godz. 13.35 na antenie TVP 1 oraz w poniedziałek 10 września o godzinie 15.35.**

*Na zdj.: Karol Okrasa od marszałka Jerzego Leszczyńskiego i Stefana Krajewskiego otrzymał w prezencie tradycyjny miód pitny - trójniak nienasycony*

I jakby na zawołanie w pierwszy lipcowy poniedziałek pogoda była iście jesienna – było zimno i padał deszcz. W niczym nie przeszkodziło to w poznawaniu i odkrywaniu naszych smaków. Ale nie tylko – co w rozmowie z Karolem Okrasą podkreślił Jerzy Leszczyński, Marszałek Województwa Podlaskiego.



---

- Podlasie oczywiście słynie z natury, można u nas aktywnie wypoczywać choćby korzystając ze szlaku Green Velo, ale przyroda napędza i naszą gospodarkę, bo dzięki temu tak prężnie rozwija się u nas przemysł drzewny i meblarski – podkreślał Jerzy Leszczyński. – Produkty które u nas powstają, znane są na całym świecie. Szczególnie wokół Bielska Podlaskiego jest zagłębienie firm, które tworzą np. modułowe domy, elementy konstrukcji sprzedawanych na całym świecie. Z tego też powodu przemysł meblo-drewniarski został w tym roku Ambasadorem Podlaskiej Gospodarki.

A akurat o ambasadorowaniu Karol Okrasa wie już niemało. Bo przypomnijmy, że ten znany i ceniony szef kuchni, w kwietniu ubiegłego roku otrzymał tytuł Honorowego Ambasadora Województwa Podlaskiego. Od tego czasu pokazywał już podlaskie dania i gotował na terenie Muzeum Rolnictwa w Ciechanowcu, a także przewodniczył obradom jury konkursu kulinarnego w którym udział wzięli uczniowie podlaskich szkół rolniczych z klas o profilu gastronomicznym.

Teraz zaś zapraszał swoich widzów do Skansenu Kurpiowskiego w Nowogrodzie, by zaprezentować dania z wykorzystaniem produktu powszechnie znanego, choć ciągle nie do końca wykorzystywanego – przynajmniej nie w takim stopniu na jaki zasługuje.

- Tym razem będziemy się poruszali wokół miodów. Chciałbym przedstawić trzy te najmniej znane i najmniej używane: gryczany, tak charakterystyczny dla Podlaskiego; miód faceliowy robiony z facelii błękitnej i wreszcie miód wrzosowy, który ze względu na swoją unikalność zwany jest królem miodu - opowiada Karol Okrasa. Jak zapewne miłośnicy jego talentu się domyślają, znany mistrz kuchni nie miał zamiaru z tych słodkości przygotować deserów.

- Bo ja na deser jem polędwicę wołową albo wieprzową, ewentualnie żeberka w miodzie. Tutaj zaś przygotuję skrzydełka w zalewie miodowej, będzie pstrąg w glazurze miodowo-musztardowej i chleb

z samych ziaren który skleimy tak naprawdę pachnącym miodem wrzosowym - opowiada.

Miód i pszczelarstwo w ogóle odgrywają też niebagatelną rolę w działaniach podejmowanych przez Samorząd Województwa Podlaskiego. Od wielu miesięcy prowadzone są w naszym regionie szkolenia, porady na temat tego, jak ważne w środowisku są pszczoły, jak zakładać ule, jak zarabiać na pszczelarstwie. Zresztą w nowogródzkim skansenie nie brak pamiątek po tym, jak to dawniej w Podlaskiem funkcjonowały barcie. Wspomniął o tym w swojej rozmowie z Karolem Okrasą Stefan Krajewski, Członek Zarządu Województwa Podlaskiego.

- Przez całe lata na Podlasiu, Kurpiach bartnictwo było bardzo silnie rozwinięte. Miodem tak naprawdę się płaciło i to chciał pokazać Adam Chętnik, twórca Skansenu Kurpiowskiego, tworząc te zbiory. To właśnie u nas w puszczech, kniejach bartnictwo mogło się rozwijać. Teraz do tego wracamy, od 2006 roku odtwarzamy barcie, z Uralu przyjechali bartnicy którzy na nowo pokazali nam tą sztukę – opowiada Stefan Krajewski. – A ostatnio zorganizowaliśmy konkurs dla uczniów podlaskich szkół rolniczych „Pszczoła w obiektywie”. Edukacja na ten temat, zwłaszcza wśród przyszłych rolników jest niezwykle ważna. Wiadomo przecież, że rozwój nowoczesnego rolnictwa prowadzi do wyginięcia pszczół, a temu chcemy zapobiec.

**Emisja programu już 8 września o godz. 13.35 na antenie TVP 1.**

*(mk)*