Na zaguby do drohiczyńskiego „Zagubka”

Stynka suwalska, zaguby i rejbak – to trzy kolejne regionalne produkty z Podlaskiego, które zostały zarejestrowane na Liście Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. O sukcesie podlaskich specjałów mówił wicemarszałek Stanisław Derehajło w poniedziałek (07.06) w Drohiczynie podczas otwarcia Centrum Produktu Lokalnego „Zagubek”.

Centrum powstało dzięki wsparciu samorządu województwa i dofinansowaniu z funduszy unijnych.

> *- W naszym regionie takie miejsca jak „Zagubek” będą powstawały coraz częściej, bo mieszkańcy zrozumieli, że muszą pokazywać to, z czego słyną, a słyną z dobrej kuchni i otwartego serca, i to właśnie będzie można tutaj znaleźć – powiedział Stanisław Derehajło.*

Escape room i gotowanie w dworku

Jak wyjaśniał Wojciech Borzym, burmistrz Drohiczyna, Centrum Produktu Lokalnego nazwę otrzymało po regionalnym daniu: zagubach. Miejsce ma wspierać podlaskich producentów spożywczych. Będzie tu można sprzedać i kupić wszystko, z czego słynie nadbużański region.

Centrum, znajdujące się przy ul. Targowej w Drohiczynie, swoją architekturą przypomina podlaskie dworki. Wewnątrz znajduje się nowoczesna kuchnia, w której planowane są m.in. warsztaty kulinarne. Jest też sala wystawiennicza i miejsce na sklep – oczywiście z lokalnymi produktami. Hitem okaże się z pewnością kulinarny escape room – aby z niego wyjść trzeba będzie np.: przygotować jakiś lokalny przysmak.

Odpowiednio zostanie zagospodarowany teren wokół budynku. Będzie tam m.in. ogród ziołowy, miejsce wypoczynku. Ośrodek będzie prowadzić Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury w Drohiczynie.

Nowe podlaskie potrawy na Liście Produktów Tradycyjnych

Otwarcie takiego miejsca jak „Zagubek” nie mogło obyć się bez kulinarnych atrakcji. Dlatego połączono je z prezentacją trzech podlaskich przysmaków: stynki suwalskiej, rejbaka i zagubów. W tym roku zostały one wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych.

> *- Wpisanie na tę listę jest pewną formą promocji, ale też uznaniem dla jakości produktu – podkreślił wicemarszałek Derehajło.*

Obecnie na Liście Produktów Tradycyjnych znajduje się obecnie 77 podlaskich produktów.

Aneta Kursa
red.: Małgorzata Sawicka

fot.: UMWP

Opis potraw wpisanych na ministerialną listę:

Stynka suwalska – stynka to niewielka ryba o srebrzystych bokach i ciemniejszym grzbiecie. W Polsce wyróżniamy dwa rodzaje stynki – morską oraz jeziorną zamieszkałą jedynie w północnej i północno-wschodniej części kraju. Stynka jeziorowa jest rybą wybitnie „czystej wody”. Na wodach suwalskich stynkę poławiało się już od XIX w. i robi się to do dziś. W latach 70 XX w. liczebność stynki w jeziorach spadła ze względu na ich zanieczyszczenie. Jednak dzięki wielokierunkowym działaniom udało się powstrzymać degradacje stynki. Obecnie jest ona poławiana tylko zimą, spod lodu.

Na stołach Suwalszczyzny, ziemi obfitej w bogactwo wody i lasów, trudnej jednak do regularnych upraw rolniczych, stynka była popularną formą zakąski, zarówno w postaci smażonej, jak też gotowanej. W związku z jej liczebnością i niską ceną przez lata była często ważną pozycją menu w ubogich rodzinach. W literaturze kulinarnej pojawiła się już na początku XIX w. Zauważył ją i opisał m.in. Jan Szyttler - kucharz na dworze Stanisława Augusta Poniatowskiego, który w 1820 roku osiadł w Wilnie, gdzie zajmował się pisaniem książek kucharskich, popularnych w Polsce, na Litwie i Białorusi. Proponował on stynkę zarówno smażoną, gotowana, jak też zapiekaną z warzywami.

Stynka suwalska podawana w domach i restauracjach regionalnych w miesiącach zimowych (w porze połowów) w postaci smażonej, nazywana przez niektórych rybnymi chipsami niewątpliwie stanowi regionalną, kulinarną ciekawostkę. O popularności stynki suwalskiej może świadczyć fakt, że jej imieniem na Suwalszczyźnie nazywane są ośrodki wczasowe, sklepy wędkarskie i sportowe, firmy turystyczne.

Zaguby to danie z ziemniaków i ciasta pierogowego charakterystyczne dla kuchni podlaskiej regionu nadbużańskiego, zwłaszcza okolic Drohiczyna (pow. siemiatycki). Nazwa „zaguby” pochodzi od archaicznego: „gub” lub „gubać się” czyli fałda, czy zawijanie (za Bruckner A., 1970, Słownik Języka Polskiego).

Geneza tej potrawy sięga XIX wieku, kiedy podstawą wyżywienia uboższych warstw społecznych były produkty zbożowe, ziemniaczane czy mączno-ziemniaczane. Dostępność i niska cena tych składników miały duże znaczenie w kuchniach rodzin mniej zamożnych. Nie bez znaczenia, co podkreślają zarówno starsi mieszkańcy Drohiczyna, jak też etnografowie, była pobożność mieszkańców ziemi drohickiej i Podlasia nadbużańskiego. Liczne posty miały duży wpływ na kuchnię tutejszej ludności. Do bezmięsnych, a więc najczęściej ziemniaczano-mącznych potraw, w zależności od kalendarza kościelnego, dodawano olej (okresy postu) lub smalec, bądź skwarki (poza dniami postnymi).

Zaguby to rodzaj rolady z ciasta pierogowego z farszem ziemniaczanym. Starte ziemniaki podsmaża się z przyprawami i cebulą na patelni na złoto, a następnie przekłada i rozsmarowuje na płacie ciasta pierogowego. Całość zwija ściśle w rulon, jak

roladę. Następnie kroi w ukośne kawałki i wrzuca je na osoloną wodę. Zaguby podaje się okraszone skwarkami, bądź ugotowane. Inną forma podania jest pokrojenie kawałków ugotowanych zagub w plastry i podsmażenie je na patelni na złocisto. Serwuje się je z surówkami, wedle uznania.

Rejbak to pieczony placek z tartych ziemniaków z dodatkiem mięsa.

Nazwa rejbak pochodzi od kurpiowskiego sformułowania „rejbować”, czyli trzeć na tarce. Badacze historii Kurpiów (Adam Chętnik, Oskar Kolberg) wskazują, że potrawy z ziemniaków były bardzo ważne na kurpiowskim stole. Słaba, uboga ziemia wymagało od Kurpiów inwencji w przetwarzaniu tego, co mieli pod ręką. Jedną z takich ziemniaczanych potraw były rejbaki. Dawniej polewano je tłuszczem i okrasą, dziś dodaje się tego typu dodatki do ziemniaczanej masy przed pieczeniem.

Podstawą rejbaka są surowe, starte na tarce ziemniaki, najlepiej z gatunku wysokoskrobiowych, aby zapewnić swoistą kleistość i mączystość potrawy. Do startych ziemniaków dodaje się rozmaite dodatki (najczęściej wędzony boczek i kiełbasę) oraz jaja i zagęstnik w postaci mąki, bądź kaszy mannej i piecze w blasze w piecu na złoto.

Rejbaka z chrupiącą, złocisto-brązową skórką kroi się w plastry, bądź w kawałki i podaje z dodatkiem śmietany, sosu grzybowego bądź szklanką mleka. Rejbaka można podać jako danie główne albo jako dodatek do dań mięsnych.