

Podlaski Produkt Lokalny. Grzybowa pasja

Uwielbiam zbierać grzyby! Chodzić, szukać, jak prawdziwych skarbów. A jak już znajdę i zbiorę, to mam wielką satysfakcję! – wyjaśnia swoją miłość do grzybów Jerzy Godoniuk, właściciel rodzinnej firmy Polinat z Siemiatycz.

Firma Polinat (nazwa od imion córek państwa Godoniuków: Pauliny i Natalii – przyp. red.) powstała w 1998 r. dzięki pasji pana Jerzego. Początkowo zbiór grzybów i ich przetwarzanie było dodatkowym źródłem dochodu.

– Pracowałem w siemiatyckim Horteksie, ale w sezonie, codziennie o świcie, byłem już w lesie – wspomina pan Jerzy. – A w piątek, worek na plecy i do Warszawy, na bazar Różyckiego! Tam naprawdę opłacało się sprzedawać – wyjaśnia.

Z czasem okazało się, że dodatkowe zajęcie może stać się głównym i pan Jerzy do swoich wypraw po lesie dołożył wyjazdy do siemiatyckich wiosek. Jeździł WSK-ą i skupował od okolicznych mieszkańców nazbierane w lasach grzyby. Potem założył na terenie powiatu kilkanaście punktów skupu.

– Oczywiście, trzeba było skończyć kurs klasyfikatora i grzyboznawcy w Poznaniu, aby można było grzyby sprzedawać legalnie - opowiada Jerzy Godoniuk. – Wyszkoliliśmy też naszych prowadzących skupy na klasyfikatorów, aby było zgodnie z prawem i bezpiecznie.

Leśna adrenalina

W lasach pow. siemiatyckiego najpopularniejsze grzyby to podgrzybek i borowik. Są też kozaki, maślaki, kurki, opieńki a gąski zielonki – trochę mniej.

– Podgrzybek najczęściej jest mylony z goryczakiem żółciowym. On, jak rośnie z podgrzybami, to upodabnia się do nich; jak rośnie z borowikami, to do nich robi się podobny – opowiada pan Jurek a jego żona Irena radzi. – Goryczak nie jest trujący, ale jak trafi do potrawy, to całą zepsuje, bo jest bardzo gorzki. Dlatego, jak mamy jakąś wątpliwość, wystarczy go polizać, gorzkie czuć od razu.

Punkty skupu grzybów i darów lasu, z którymi od lat 90-tych pracują państwo Godoniuk, funkcjonują do dziś. Choć grzybiarzy coraz mniej.

– Nasze pokolenie jeszcze grzyby zbiera, ale nasze dzieci czy inni młodzi, to już nie. Za ciężka praca, za wcześnie trzeba wstać, nie chce im się – kręci głową pan Jerzy. – A to takie fantastyczne uczucie, kiedy się znajduje takiego podgrzybka albo borowika! – zachęca.

Z tradycją u ministra

W firmie Polinat grzyby się nie tylko suszy, ale i marynuje.

– Do ostatecznych receptur dochodziliśmy latami – opowiada pani Irena. – Testowaliśmy, próbowaliśmy rozmaitych proporcji, aż wyszło, tak jak trzeba. A marynaty różnią się między sobą – zdradza tajemnice. – Do grzybów piórkowych dodajemy mniej octu, a do np. opieńki miodowej dajemy odrobinę miodu, aby podkreślić jej smak.

Grzyby państwa Godoniuków, jako „Nadbużańskie grzyby suszone” oraz „Nadbużańskie grzyby marynowane”, trafiły w 2018 r. na Listę Produktów Tradycyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

– Bo to prawdziwy produkt tradycyjny – zapewnia pan Jerzy. – Suszenia grzybów uczyła mnie jeszcze moja babcia Kasia. U mnie w domu, w Tokarach, grzyby były od zawsze i te suszone, i te marynowane.

W opisie „Nadbużańskich grzybów suszonych” czytamy m.in.: „Na terenach nadbużańskich tradycja letnich zbiorów i wekowania grzybów jest obecna od dawna. W rejonie Siemiatycz, w Puszczy Mielnickiej i Puszczy Białowieskiej w sezonie letnim lasy pełne są grzybiarzy. Zapotrzebowanie na suszone grzyby osiąga swoje apogeum w okresie świąt Bożego Narodzenia, kiedy to w każdym podlaskim domu unosi się grzybowy, aromatyczny zapach.”

Z kolei o grzybach marynowanych: „Nad Bugiem grzyby marynowane należą do najbardziej popularnych przekąsek i dodatków smakowych do różnych potraw, a także są nieodzownym elementem potraw spożywanych podczas różnych uroczystości rodzinnych i imprez okolicznościowych, np. podczas Wigilii czy Wielkiego Postu. Oprócz suszenia i solenia grzybów – marynowanie było i jest najpopularniejszym sposobem konserwacji grzybów. W zależności od upodobań miejscowe gospodynie dodają do marynowanych grzybów różne dodatki. Znane są grzyby marynowane z papryką, z dodatkiem czosnku, większą lub mniejszą ilością cukru, w zalewie o większym lub mniejszym stężeniu octu, itd.”.

Korniszony na zamówienie

Oprócz grzybów w Polinacie produkuje się też ogórki: kiszone, marynowane, po żydowsku. W zależności od rodzaju: z chrzanem, z liściem dębu bądź wiśni, z czosnkiem albo na słodko.

– Mamy stałego, sprawdzonego dostawcę ogórków, bo surowiec jest bardzo ważny. Z byle jakich ogórków dobra kiszonka nie wyjdzie – twierdzi pan Jerzy. – I my kisimy bezpośrednio w słoikach! Nie w beczkach plastikowych, czy wiadrach, ale w słoikach. Mają zupełnie inny smak i są kruche! – podkreśla.

Z kolei ogórki marynowane, czyli korniszony, powstały na zamówienie jednej z lokalnych sieci handlowych. Państwo Godoniuk podjęli rzucone im wzywianie. Najpierw kupili rozmaite korniszony dostępne na rynku i próbowali.

– Mówiąc delikatnie, zachwyceni nie byliśmy – śmieją się. – Wszystkie były zbyt ostre, za dużo w nich octu, a same ogórki – za miękkie. Sporządziliśmy więc pięć swoich, różnych marynat i szefostwo firmy handlowej, dla której to robiliśmy, wybrało tę, którą dziś sprzedają.

Korniszony firmy Polinat są delikatne, kwaskowe, ale niezbyt ostre. I na pewno chrupiące! Doceniają to nie tylko sklepy, ale też restauracje: z Wrocławia, Ostródy, Bolesławca, Katowic, Szczecina. A inne produkty firmy Polinat (pigwa w syropie, borówka i żurawina do mięs) wędrują z Siemiatycz po całym kraju, dzięki zamówieniom internetowym i sprzedaży wysyłkowej.

tekst i fot.: Urszula Arter, Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego

Firma Handlowa „Polinat”

Obrońców Westerplatte 35

17-300 Siemiatycze

tel/fax: 0 85 656 12 21

e-mail: polinat.bk@home.pl

Strona internetowa: <http://www.grzyby.biz/>

Strona na FB: [Polinat – grzyby suszone i marynowane](#)

Strona w bazie: <https://produkty.podlaskie.eu/polinat>

