

Podlaski produkt lokalny. Hajnowski marcinek z Cukrowych Fantazji

- Wszystkiemu winien jest tata i ciocia Danusia – twierdzi Joanna Bińczycka, właścicielka hajnowskiej Pracowni Tortów Cukrowe Fantazje. – Tata był wielkim łasuchem i uwielbiał słodkości, a ciocia Danusia był ich mistrzynią. To od niej mam przepis na hajnowskiego marcinka.

Joanna Bińczycka piecze ciasta od lat nastoletnich. W rodzinnym domu to ona zajmowała się wypiekami, bo mama ciast piec nie umiała. A tata je ogromnie lubił.

– Podpatrywałam ciocię Danusię, która świetnie piekła i testowałam przepisy w domu. Pierwszym i surowym krytykiem był mój tato – wspomina pani Joanna.

I jak często bywa w takich przypadkach, z czasem pani Joanna do swoich wypieków przekonała nie tylko tatę, ale też dalszą rodzinę, a z biegiem lat coraz szersze grono znajomych.

- Pracowałam w innym zawodzie, ale kiedy było coraz więcej zamówień na ciasta i pojawiły się fundusze unijne na rozpoczęcie działalności, trzeba było zdecydować co dalej – mówi Joanna Bińczycka. Decyzja była jasna: własna pracownia cukiernicza.

Marcinek na hajnowskiej śmietanie

To niewielkie, urokliwe miejsce z wejściem od bocznej ściany budynku przy ul. 3 Maja 42 w Hajnówce. Działa od 2013 r. W podświetlonej ladzie prezentują się ciasta tradycyjne: szarlotka, serniki, szyszki ryżowe, blok czekoladowy i te bardziej fantazyjne, jak sernik oreo, czy rozmaite ciasteczka z jabłkiem, owsiane i pełnoziarniste. Na ścianach dyplomy i certyfikaty ukończonych szkoleń cukierniczych, warsztatów i kursów.

- Od lat sama się szkolę, jeżdżę na specjalistyczne kursy i szkolenia – opowiada pani Joanna, której wielką pasją są fantazyjne torty. – Ale sama też prowadzę warsztaty. Tyle, że nie z karmelowych konstrukcji, czy ciast tortowych a z wypieku naszego, hajnowskiego marcinka.

Warsztaty prowadzone przez właścicielkę Cukrowych Fantazji odbywają się najczęściej podczas hajnowskiego Jarmarku Żubra. Wówczas częściowo pod namiotem, czy na świeżym powietrzu pani Joanna pokazuje i namawia chętnych do samodzielnego wykonania marcinka.

- Najtrudniej jest rozwałkować ciasto na cieniusieńkie placki. Ja preferuję grubość jedynie 1 milimetra – przyznaje. – Muszą być takie cienkie, aby nasz marcinek miał kilkanaście a nawet kilkadziesiąt warstw. Zależy od jego średnicy, im większa, tym

OSM Hajnówka - przeczytasz tutaj

Wypiek historyczny i wyjątkowy

Marcinek hajnowski jest wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W opisie ciasta czytamy:

„Tradycja przygotowywania hajnowskiego marcinka w Regionie Puszczy Białowieskiej i w samej Hajnówce wywodzi się z czasów carskich i związana jest z historią Pałacu Carskiego w Białowieży.(...) na okoliczność hucznie obchodzonego na dworze carskim Święta Marcina, pieczono wspaniałe ciasto zwane „Marcinkiem”. Proste, tradycyjne składniki – jaja, śmietana, masło, mąka – łatwo dostępne w regionie Puszczy Białowieskiej, spowodowały, iż ciasto to zyskało popularność nie tylko wśród członków rodziny carskiej, ale i miejscowej społeczności.”

- To prawda, nasz marcinek jest u nas bardzo popularny. Klienci zamawiają go na rozmaite uroczystości: wesela, chrzciny, ważne spotkania rodzinne – wymienia pani Joanna. – To nie jest ciasto do popołudniowej kawy, ale na specjalne okazje.

Ten wyjątkowy wypiek jest oczkiem w głowie lokalnych władz i producentów wyrobów cukierniczych. Trwają obecnie prace nad objęciem marcinka hajnowskiego ochroną unijną na podstawie certyfikatu „Chronione Oznaczenie Geograficzne”. Pozwoli to nie tylko zastrzec nazwę, ale także strzec prawidłowej receptury.

- To ważne, aby nie tylko zachować tradycje wypiekania marcinka w Hajnówce, ale także, by był on wykonywany właściwie, bez margaryny, ulepszaczy, czy jedynie z kilku warstw – wyjaśnia pani Joanna. – Prawdziwy marcinek jest najlepszą wizytówką naszego regionu i dlatego on sam też powinien być najlepszy.

Tekst i fot.: Urszula Arter/ Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich UMWP

Pracownia Tortów Cukrowe Fantazje - Joanna Bińczycka

ul. 3 Maja 41, 17-200 Hajnówka

Tel. 601 286 164

e-mail: binjoanna@wp.pl

Strona na FB: [Pracownia Tortów Cukrowe Fantazje](#)

Strona w bazie podlaskich producentów: [Produkty Podlaskie - Cukrowe Fantazje](#)

Gdzie kupić?

- na miejscu w pracowni:

na miejscu w pracowni;

- możliwość zamówień telefonicznych i przez FB;
- okolicznościowy catering.

