

Podlaski Produkt Lokalny. Mini-masarnia nawigatora lotnictwa

- W służbie mundurowej byłem 31 lat, a potem zostałem emerytem-masarzem – śmieje się Dariusz Macierzyński, któremu nie jest znane słowo „nuda”. W malowniczej Przejmie Wysokiej, nad jeziorem Szelment Mały założył mini-masarnię.

Absolwent Lotniczej Akademii Wojskowej w Dęblinie, z wykształcenia nawigator lotnictwa, po kilkunastu latach służby w Wojsku Polskim przeszedł do Straży Granicznej – a po 31 latach łącznej służby, na emeryturę. Dom w Przejmie Wysokiej z wakacyjnego, stał się całorocznym.

- I wówczas myślałem, że będę miał czas dla siebie, dla swoich hobby: bo i myślistwo, i wędkarstwo, i sokolnictwo, modelarstwo, ale także wędliniarstwo – opowiada pan Dariusz. – I to ostatnie wygrało. Czasu nie mam, bo mam masarnię.

Tradycja z elektroniką

Mini-masarnia pana Dariusza, kontenerowa, kupiona z dotacji unijnej z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich (ze wsparciem i zachętą Lokalnej Grupy Działania Suwalsko-Sejneńskiej) nie przeraża wielkością. To schludny, niewielki kontener podzielony na dwie części: sklepową z chłodnią i część roboczą, gdzie pan Dariusz przerabia mięso na aromatyczne wędliny. Na dachu panele fotowoltaiczne, a obok drewniana, mobilna wędzarnia – nowoczesna, sterowana elektronicznie.

- Wędzę specjalnymi zrębkami wędzarniczymi i jestem dumny, bo oprócz smaku, który chwala klienci, w badaniach nie ma śladu benzo(a)pirenu [szkodliwy związek chemiczny, który powstaje w trakcie wędzenia. Obecna norma to 2 mikrogramy (milionowych części grama) benzo(a)piranu na kilogram surowca – dop. red.] - wyjaśnia Dariusz Macierzyński.

Lokalnie i naturalnie

Raz w tygodniu pan Dariusz kupuje w zaprzyjaźnionej ubojni w Jeleniewie mięso od lokalnych producentów, które następnie przerabia. Miesięcznie produkuje ok. 300 kg wędlin.

- Używam przypraw prostych, podstawowych, takich, jakich się używało w moim domu. Od małego lubiłem pomagać przy robieniu wędlin – przyznaje pan Dariusz i pokazuje pojemniki z ziołową zalewą, w której pływają kawałki boczku i szynki.

Pierwsze wyroby, produkowane jeszcze w domu, na początku szły na własne potrzeby, potem trafiały do dalszej rodziny i znajomych.

- Aż w końcu natchnęło mnie, by zająć się tym bardziej poważnie. Na zbyt nie narzekam, bo kupują ode mnie sąsiedzi, turyści, nawiązałem też kontakt z gospodarstwem agroturystycznym, w którym serwują i sprzedają swoim gościom moje wyroby – opowiada.

Świeżość i rodzinne receptury

Jednym z kultowych smakołyków pana Dariusza jest wędzony boczek, kaszanka, a także mięso suszone.

- Przepis to rodzinna tajemnica – nie chce zdradzić receptury pan Dariusz. – Ale zachęcam do próbowania wszystkiego. Jest i szynka, baleron, kielbasa wiejska, kabanosy wieprzowe, polędwiczki golonki, żeberka wędzone. Robię też pasztet i kaszankę oraz salceson prawdziwy, ozorkowy, na głowiźnie – podkreśla.

Wędliny pana Dariusza można kupić bezpośrednio u niego w Przejmie Wysockiej, ale zawsze trzeba wcześniej zadzwonić, albo złożyć zamówienie przez stronę na FB.

- U mnie wędliny nie leżą na sklepie, wszystko idzie w dwa, trzy dni, dlatego trzeba zamawiać – wyjaśnia i zachęca do spróbowania jego wyrobów.

Urszula Arter, Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich UMWP

Mini Masarnia MLO-Daro - Dariusz Macierzyński

Przejma Wysocka 97, 16-411 Szypliszki

Tel.: 500 370 023

e-mail: madar5@wp.pl

[Link do strony na FB Mini Masarni MLO DARO](#)

[Link do profilu firmy na OLX](#)

[Link do strony firmy w bazie Podlaskiego Produktu Lokalnego](#)

Sprzedaż na miejscu od czwartku do niedzieli w godzinach od 8:00 do 19:00, w pozostałe dni na telefon lub mailowo. Zamówienia internetowe – z tygodniowym wyprzedzeniem.

