

Podlaski Produkt Lokalny. Piekarnia Podolszyńscy

Zacząło się w połowie lat 90-tych od wypieku pieczywa. Rozmachu nie było, raptem trzy rodzaje: chleb baltonowski, pytlowy i bułka. Dziś w ofercie Piekarni Podolszyńscy oprócz rozmaitego pieczywa, są też wypieki słodkie, ciastka oraz kultowy Hajnowski marcinek.

Piekarnia powstała w Hajnówce w 1996 r. W piątek, 13 grudnia. – Założył ją tata, który wcześniej przez ponad 20 lat pracował jako piekarz w hajnowskim PSS Społem – opowiada Daniel Podolszyński, który wraz z siostrą Moniką stoi dziś u steru rodzinnej firmy. – I nie obawiał się pecha! – dodaje śmiejąc się

– Z czasem i my musieliśmy przejść piekarniczą drogę od czeladnika do mistrza – pokazuje zawieszone na ścianie w biurze dyplomy. – Praktyki mieliśmy oczywiście u taty, nawet w domu musiałem wyprowadzać zakwas na chleb – wspomina Daniel Podolszyński.

Zakwas i jakość

W prowadzeniu zakwasu chlebowego nie ma jednak zbyt wiele beztrudnej zabawy. Trzeba cierpliwości, uważności i wiedzy. – Prowadzimy zakwas przez cały czas, siedem dni w tygodniu. To nie jest proste przy takiej produkcji, wymaga umiejętności i doświadczenia – opowiada właściciel piekarni. – Ale jest niezbędne do wypieku zarówno naszego chleba żytniego, jak też „Zdrovitu”, czyli autorskiej receptury bazującej na chlebie żytnim.

Jak twierdzi pan Daniel na jakość chleba wpływa nie tylko doświadczenie piekarza, ale też sprzęt i jakość używanych produktów.

- Nie pracujemy na najnowszych piecach, wolimy te starsze, sprawdzone przez wiele lat – wyjaśnia. – Stare zasady mamy też co do produktów. Nie pieczemy chlebów z tzw. worków, czyli gotowych mieszanek, a z prawdziwej mąki i innych dodatków z naszego regionu.

Mąka, której najczęściej używają w hajnowskiej piekarni to wyrób białostockich PZZ [w naszej bazie są TU – dop. red.] i augustowskiego Młynexu [w naszej bazie są TU – dop. red.]. W tłuszcze Podolszyńscy zaopatrują się w białostockich hurtowaniach a w sezonowe owoce u lokalnych rolników.

- Kupujemy albo na naszym hajnowskim ryneczku, albo bezpośrednio u rolników. Współpracujemy też z firmą pana Jackiewicza, który prowadzi skupy leśnych owoców na terenie Puszczy Białowieskiej [o tej firmie przeczytasz TU – dop. red.] – wymienia Daniel Podolszyński.

Tajemnica marcinka

Wszystkie wypieki z Piekarni Podolszyńskich wychodzą spod ręki piekarza bądź

wszeikie wypieki z Piekarni Podolszyńskich wychodzą spod ręki piekarza bądź cukiernika. Maszyny służą do mieszania czy dzielenia ciasta, ale najważniejsze jest jego ostateczne uformowanie na piekarniczym stole.

- Każde ciasto jest odrabiane ręcznie. Chleby, bułki, pieczywo słodkie, wszystko formujemy ręcznie, nawet chleby z blaszki zanim trafią do formy też przechodzą przez ręce piekarza –zapewnia pan Daniel.

Podobnie jest z ciastami. Zwłaszcza z kultowym „Hajnowskim marcinkiem” wpisanym na Listę Produktów Tradycyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi [[link do wpisu](#)]. U Podolszyńskich droga do własnej receptury była dość wyboista.

- Próbowaliśmy naprawdę długo – przyznaje pan Daniel. - I jak już ciasto nam wychodziło, to utknęliśmy na masie kremowej. Albo była za kwaśna, albo za ptysiowa.

Pan Daniel, aby odkryć tajemnicę marcinkowego kremu kupował marcinka od zaprzyjaźnionej gospodyni i wspólnie z zespołem eksperymentował, by zbliżyć się do ideału. – Bo wydawało mi się, że to niezbyt ładnie, że nie wypada prosić nawet zaprzyjaźnionej pani o przepis. W końcu to jakaś rodzinna tradycja, tajemnica a ja potrzebuje jej do firmy, do sprzedaży – wspomina. – Aż któregoś dnia przy rozmowie o marcinku i naszych próbach, sama zaproponowała, że przepis mi da. Tak po prostu. Od tego czasu „Hajnowski marcinek” od Podolszyńskich cieszy się uznaniem wielu klientów.

– Ale nie zawsze jest idealny. To zależy kto i kiedy go przygotowuje – zaznacza pan Daniel. –Przy ręcznej pracy bywa różnie. Nawet przy idealnej, zdawałoby się, recepturze.

Chleb zawsze dobry

Po czym poznać dobry chleb? – Ja to w każdy pukam – śmieje się pan Daniel. – Wiadomo, że jak pusty, rozpulchniony, taki nadmuchany, to dużo w nim pszenicy i będzie czerstwy już na drugi dzień – wyjaśnia. – Dobry chleb na zakwasie można rozpoznać po popękanej na górze skórce. Choć ja uważam, że nie ma złego chleba. Jest dobry i bardzo dobry. A nasz jest, oczywiście, bardzo dobry – zapewnia właściciel Piekarni Podolszyńskich.

Chleb żytni na zakwasie i autorski „Zdrovit” to pieczywo, które można kupić nie tylko w hajnowskiej siedzibie Podolszyńskich, ale także w wielu sklepach podlaskiej marki „Arhelan” oraz w kilku białostockich „Stokrotkach”.

- Nie myślimy o jakichś wielkich ekspansjach na ogólnopolski rynek. Próbowaliśmy, ale nie jest to ani łatwe, ani proste. A nam przede wszystkim zależy na jakości - wyjaśnia Daniel Podolszyński. - Dlatego skupiamy się na naszym podlaskim

tekst i fot.: Urszula Arter, Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich UMWP

Piekarnia Podolszyńscy

Białowieska 35, 17-200 Hajnówka

Tel. 85 682 38 81;

Email: d.podolszynskil@wp.pl

[Link do strony internetowej](#)

[Link do strony na FaceBook'u](#)

[Link do strony w bazie](#)

Gdzie kupić?

– w sklepie firmowym przy ul. Białowieskiej w Hajnówce (pon.-niedz. 6.00-19.00), na stoisku przy hajnowskim rynečku;

- w sklepach sieci Arhelan;

- w Białymstoku w sklepach sieci Stokrotka oraz w kiosku piekarniczym przy ul. Ben (vis a vis komendy policji).

