Podlaski Produkt Lokalny. Pod Jelonkiem – smak Suwalszczyzny

Flaczki z węgorza, stynka w occie, kartacze z nadzieniem z jelenia czy węgorz z patelni? Smaki Suwalszczyzny królują w karcie restauracji „Pod Jelonkiem" w Jeleniewie.

Szefową, mistrzynią kuchni i duszą restauracji „Pod Jelonkiem" jest jej właścicielka Maria Juśkiewicz. Kobieta-wulkan, która nikogo głodnego nie wypuści ze swojej restauracji - za nic! I nie ma się jej co sprzeciwiać, Pani Maria ma żelazne zasady.

Jelonek w czynie społecznym

> *- Moja kuchnia jest tradycyjna. Jest stąd, nie oszukana, prawdziwa – oznajmia pani Maria i od razu wyjaśnia. – Nie uznaję żadnych innych przypraw, niż te podstawowe: sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy, czosnek niedźwiedzi. Synowie czasem mi podrzucają jakieś mieszanki, ale ja je chowam – zdradza, a siedzący obok syn Jan kiwa głową z rezygnacją. – Nic nie poradzę, lubię naturalne. Ja taka jestem i moja kuchnia też –oświadcza dumnie.*

Restauracja „Pod Jelonkiem" jest jedną z najstarszych w okolicy. Początkowo należała do GS-u i zbudowali ją mieszkańcy w ramach tzw. „czynu społecznego". Potem była wielokrotnie przebudowywana i powiększana. Jedno jest w niej niezmienne od początku: pani Maria i jej kuchnia.

> *- Ja się w restauracji wychowałem – mówi Jan Juśkiewicz. – Razem z bratem spędzaliśmy tu dnie, wakacje i święta. Mieliśmy może po 12 lat, jak już obsługiwaliśmy gości. A mama rządziła, choć do czasu – śmieje się pan Jan, bo choć pani Maria nadal szefuje w kuchni, to syn już od dawna wprowadza swoje porządki. Zgodne jednak z zasadami mamy.*

Smak Suwalszczyzny w słoiku

> *- Stawiamy od lat na kuchnię regionalną, stąd, z Suwalszczyzny. Korzystamy z produktów od miejscowych rolników, pszczelarzy, rybaków, piekarzy – opowiada. – Gust klientów się zmienia i zauważalny jest trend powrotu do kuchni lokalnych. U nas coraz większą popularnością cieszą się ryby i to nasze, jeziorne, nie tylko popularny pstrąg czy łosoś. Mamy je w karcie na stałe, w różnych odsłonach, ale też codziennie oferujemy rybę świeżą, z patelni.*

Ryby pan Jan kupuje z pobliskiego gospodarstwa rybackiego: stynkę, węgorza, sandacza, sieje, sielawę, nawet okonia. W restauracji można je zjeść w różnej formie: smażone, pieczone, wędzone, wzupie a nawet zaopatrzyć się w nie na wynos: w słoiku.

> *- Wprowadziliśmy klasyczne słoiki-weki dla tych, którzy trochę naszego smaku chcą zabrać ze sobą do domu – wyjaśnia Jan Juśkiewicz i prezentuje przeszkloną*

witrynę stojącą na sali restauracyjnej.

A w niej słoiki ze stynką czy węgorzem w occie, ale też smalczyk i wielkie słoje z zapeklowanym mięsem i golonką.

- Oprócz ryb mamy też duży wybór dań mięsnych, polecamy zwłaszcza dziczyznę. Jednym z najpopularniejszych u nas dań są oczywiście kartacze, ale z nadzieniem z jelenia – zachęca pan Jan. – To o nie najczęściej pytają turyści, bo Suwalszczyzna to przecież kartacze i ryby.

Prawda na talerzu

Obok witryny ze słoikami pyszni się drewniany, duży kredens wypełniony po brzegi: sękaczami i mrowiskami, butelkami z olejem, słoikami z miodem i pierzgą. To wyroby regionalnych producentów z Suwalszczyzny, a ich wystawienie do sprzedaży w restauracyjnym kredensie – to pomysł pana Jana.

- Trzeba dbać o to, co jest regionalne, chwalić się i pokazywać, by nie poszło w zapomnienie. Klientom się to podoba. Są na Suwalszczyźnie i chcą posmakować tego, co jest stąd – opowiada pan Jan. - Dlatego mam miody z Sejneńszczyzny od pana Krzysztofa (link wewnętrzny - pasieka Krzysztofa Przeborowskiego - dop.red.], sękacze od lokalnej producentki, oleje z niewielkiej tłoczni w Suwałkach.

Pan Jan opowiada nam o lokalnych produktach, a pani Maria gotuje. Tym razem zupę – hit zletniej już karty restauracji: z pokrzywy.

– Mam ją tuż obok, rośnie przy restauracji. Trzeba zerwać młode łodygi, poszatkować i wrzucić na wywar warzywny – mówi, krojąc pokrzywę. – Podaję ją z jajkiem na twardo i śmietaną. Nie miksuję –zastrzega. – Człowiek po to ma zęby, aby sobie poradzić z zieleniną. Zresztą u mnie musi być widać, co jest na talerzu i co się je. Sama prawda ma być!

Urszula Arter, Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich

Gdzie kupić?
Dania świeże – na miejscu w restauracji; w ofercie także catering, przyjęcia okolicznościowe, obsługa wycieczek i grupy zorganizowanych; na wynos – dania pakowane próżniowo oraz weki; możliwa wysyłka – po kontakcie telefonicznym bądź przez stronę na Facebook'u (FB).

Restauracja „Pod Jelonkiem" Maria Juśkiewicz
ul. Sportowa 7
16-404 Jeleniewo
Tel. 87 568 30 21, 602107075
Link do strony na FB: Restauracja pod Jelonkiem w Jeleniewie

Link do strony na FB: Restauracja pod Jeloniem w Jeleniewie

Jesteś rolnikiem, producentem z województwa podlaskiego? Chcesz, by Twoje produkty poznało szerokie grono nabywców? Zgłoś się do nas!





Link do Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego