

Podlaski Produkt Lokalny. Sztuka mięsa

Macie ochotę na stek? Comber jagnięcy albo żeberka? Z mięsa wprost z podlaskich hodowli? Zajrzyjcie do białostockiej Sztuki Mięsa: do restauracji albo sklepu rzeźniczego. Mięsożercy poczują się tam jak w raju.

W sklepie rzeźniczym Sztuka Mięsa w ladach pyszną się nie tylko porcje wieprzowiny, jagnięciny czy wołowiny z mięsa wybranego przez właściciela Macieja Tomaszewskiego. Są także porcje wstępnie przygotowane do domowej, dalszej obróbki: marynowana karkówka, surowa kielbasa polska, włoska, wieprzowa i cielęcogagnięcia i wołowe burgery. Są gotowe dania obiadowe, jak np. pieczone policzki wołowe a także cały wachlarz wyrobów wędliniarskich od pasztetów po suszone kielbasy i wędliny długo dojrzewające.

- Większość to autorskie receptury mojego męża Macieja – wyjaśnia Agnieszka Eliaszuk. - Pracujemy też ze świetnymi ludźmi, m.in. z naszą szefową kuchni Anią, czy rzeźnikiem Krzysztofem, którzy mają świetny smak i pomysły. Ostatnie zdanie jednak zawsze należy do Maćka.

Klucz do dobrego małżeństwa

Kilka lat temu to jednak zdanie pani Agnieszki przeważało nad tym, by ich wspólne życie przeszło całkowitą metamorfozę.

- W wieku 30 lat mój mąż postanowił zmienić swoje życie. Zawsze chciał gotować, choć wiedział, że to bardzo ciężka droga. Mieszkaliśmy wówczas w Stanach Zjednoczonych i to tam postanowił się wykształcić. Zaczęło się od zmywaka, różnych stanowisk w różnych restauracjach, aż dotarł do funkcji szefa kuchni – wspomina pani Agnieszka. – Czy się nie bałam takiej zmiany? Bałam się, ale pozwolenie na spełnianie marzeń drugiej osobie, to klucz do dobrego małżeństwa.

Kiedy w 2011 r. pani Agnieszka z mężem wrócili do Białegostoku, ich znajomi prowadzili przy ul. Krakowskiej restaurację. Pan Maciej zaczął im trochę doradzać i tak powstała Sztuka Mięsa.

- Rok później znajomi stwierdzili jednak, że to nie ich droga i zapytali, czy nie chcielibyśmy przejąć tego miejsca. Skorzystaliśmy z propozycji – opowiada pani Agnieszka.

Mąż wychodził z kuchni

Pierwszy rok był ciężki. Niewielu klientów, puste stoliki.

- Ale walczyliśmy. Sami staliśmy w kuchni, za barem, pracowaliśmy na sali. Powołutku gości było coraz więcej. Najczęściej przychodzili do nas ci, którzy jeździli trochę po świecie, wiedzieli jak smakuje dobrze przygotowany stek i szukali

go w Białymstoku – wyjaśnia pani Agnieszka. - Przychodzili też tacy, którzy chcieli spróbować steka po raz pierwszy, albo pierwszy raz - dobrego. Radziliśmy i uczyliśmy. Klienci tzw. początkujący najczęściej zamawiali mocno wysmażonego. A wówczas mięso jest twarde, nie ma tej soczystości, smaku. Kiedy mąż w kuchni to słyszał, maszerował do stolika i tłumaczył, że może lepiej spróbować innej opcji. Bo mięso zawsze możemy dosmażyć, ale odwrócić tego procesu już nie damy rady – śmieje się Agnieszka Eliaszuk.

Dziś klientów jest dużo więcej. I najczęściej mają swoje ulubione dania. Oprócz steków w Sztuce Mięsa na miano kultowych zasłużyły burgery, które powstają z mięsa sezonowanego, ze ścinków po okrawaniu steka, dzięki czemu są niezwykle soczyste. Schab podawany razem z kością, czy żeberka barbecue – również mają armię swoich zwolenników. Dla znawców bywa też jagnięcina.

- Nie ma jej w karcie, ale jak już ją mamy, ogłaszamy to na tablicy. O jagnięcinę warto zapytać – zachęca pani Agnieszka.

Metoda na dostawcę

Istotnym problemem na początku działalności restauracji był surowiec, czyli mięso odpowiedniej jakości. Sztuka Mięsa miała być przecież miejscem ze świetnym jedzeniem bazującym na doskonałym produkcie!

- Trzy lata zajęło nam dojście do odpowiednich dostawców. Zależało nam na tych lokalnych, z naszego regionu, bo tu jednak chów zwierząt nie jest jeszcze aż tak przemysłowy. Mąż kontaktował się z zakładami mięsnymi, z ubojniami, z indywidualnymi hodowcami i ich związkami. Aż wreszcie wypracowaliśmy metodę, która działa do dziś świetnie i oparta jest na jednej, dwóch podlaskich ubojniach – uchyla rąbka tajemnicy pani Agnieszka.

W Sztuce Mięsa jego jakość jest bardzo ważna, a na to ma wpływ zarówno pasza, jak też sposób hodowli zwierząt: zamknięty czy z wolnym wybiegiem. Istotna jest też rasa np. krów, bo na stek nadaje się mięso tylko niektórych z nich.

- Na nasze potrzeby krowa powinna być wypasana na łąkach i pastwiskach jak najdłużej – mówi pani Agnieszka. – Karmienie kiszonką wchodzi w grę jedynie w okresie zimowym. Preferujemy rasę Angus, Hereford, pracujemy też na mięsie z polskiej czerwonej.

Kiedy już droga od dostawcy do restauracji była sprawdzona i ustabilizowana, pojawił się kłopot z miejscem. Brak większego lokalu ograniczał plany i zamiary właścicieli restauracji. Chcieli nie tylko podawać swoim gościom gotowe potrawy, ale także pokazać im, że w sercu Podlasia można kupić świetne, świeże mięso, z którego można zrobić ulubione steki we własnym domu.

Rzeźnik otworzył podwoje

Pomysł sklepu pojawił się w 2014 roku, a w listopadzie następnego – Sztuka Mięsa Rzeźnik otworzył swoje podwoje. Pierwszymi klientami byli goście restauracji.

- I znowu osobiście stałam za ladą, doradzałam klientom, sprzedawałam, rozmawiałam – wspomina pani Agnieszka. – Ale tak już mamy, że w każdy nasz biznes angażujemy się na 100 proc.

Rzeźnik Sztuka Mięsa to tzw. MLO – czyli działalność marginalna, lokalna i ograniczona. W jej ramach można produkować i sprzedawać określone produkty pochodzenia zwierzęcego (w tym m.in. surowe wyroby mięsne, mięso mielone, produkty mięsne, gotowe potrawy), ale także zajmować się rozbiorem i sprzedażą świeżego mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego, końskiego, drobiowego lub zajęczaków, zwierząt łownych oraz dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych.

Dzięki temu miejscu możemy kupować więcej mięsa, sami zajmować się jego rozbiorem, po swojemu, a przy tym wykorzystać zwierzę od nosa do ogona - podsumowuje pani Agnieszka.

W ślad za sklepem stacjonarnym pojawił się również sklep internetowy. Asortyment w nim jest węższy, niż w sklepie przy ul. Krakowskiej, bo właściciele postawili na internetową sprzedaż tych produktów, które są najbardziej lubiane przez gości.

- Dlatego jest tam mięso surowe, z którego samodzielnie można przygotować np. steka w domu, ale też produkty już lekko przygotowane i przyprawione a także gotowe wędliny – wymienia pani Agnieszka.

Istotnym i niezbyt powszechnym jest to, że przy opisach produktów przygotowanych i doprawionych przez Sztukę Mięsa, w sklepie internetowym zamieszczony jest pełny skład wszystkich przypraw użytych do produkcji tego konkretnego wyrobu.

- To wynika z naszej wewnętrznej potrzeby, aby informować klientów o tym, czego używamy przy produkcji. A nie znajdziecie w nich na pewno spulchniaczy, stabilizatorów, jakiegokolwiek chemii – podkreśla Agnieszka Eliaszuk. – Są tam same naturalne przyprawy i wiedza: nasza i naszych pracowników.

Co dalej ze Sztuką Mięsa?

- Mamy kolejne dziecko – śmieje się pani Agnieszka. – Tym razem głównie z mojej inspiracji powstała tuż obok Sztuka Chleba i Wina [piszemy o niej TU – dop. red.]. A w przyszłości chcielibyśmy jeszcze otworzyć własną wędzarnię.

Sztuka Mięsa Restauracja

ul. Krakowska 11, 15-875 Białystok

tel.: 85 742 07 40; e-mail: info@sztukamiesa.com.pl

Strona na FB

Sztuka Mięsa Rzeźnik

ul. Krakowska 11/2, 15-875 Białystok

tel.: 733 800 014; e-mail: info@rzezniksztukamiesa.pl

Strona na FB

Strona w bazie Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego

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

