

Podlaski Produkt Lokalny. Tradycyjne wędzenie w Boćkach

Kiedy Masarnia Tradycyjna Marcina i Agnieszki Pietraszuk uruchamia wędzarnię – zapach unosi się po całych Boćkach. A przed firmowym sklepem ustawia się kolejka. – O to nam chodziło, aby przekonać do siebie przede wszystkim klienta indywidualnego – wyjaśnia Marcin Pietraszuk. – Nie jest to łatwe, ale jak się uda, zyskujemy oddanego i wiernego fana.

Marcin Pietraszuk wędliniarstwem lubił się zajmować od dziecka. Wychowany w Siemiatyczach spędzał wolne dni na wsi u dziadków i chętnie podpatrywał, jak powstają domowe wędliny. – Zawsze się w tej kuchni kręciłem, lubiłem pomagać też dziadkowi przy wędzarni – opowiada. – A dziadek miał taką klasyczną, jak kiedyś na wsiach: trzy ściany z desek, kotara i palenisko na dole.

W dziadkowej wędzarni głównie używano drzew rosnących blisko, czyli owocowych: wiśni, jabłoni, ale także olszyny. – Używam jej też dziś w swojej masarni. Jest uniwersalna, dostępna i daje ładny, złocisty kolor – wyjaśnia pan Marcin.

Wczoraj śmietnisko, dziś zakład

Doświadczenia z rodzinnego domu i zamiłowanie do kuchni skłoniły pana Marcina do kształcenia się w zawodzie masarza. Najpierw w szkole zawodowej w Siemiatyczach, potem w technikum w Białymstoku. Przez kilka lat pan Marcin pracował też w zakładach mięsnych. – Podpatrywałem starszych kolegów, obserwowałem organizację pracy i produkcji. Przydało się to we własnym zakładzie – zdradza.

Ale droga do własnej masarni prosta nie była. Do Bociek pana Marcina przywiodła miłość do żony Agnieszki. Wspólnie zdecydowali, że założenie własnej firmy i budowa zakładu to dobra decyzja. Jednak miejsce gdzie dziś stoi masarnia, wymagało niezwykle dużo zabiegów. Plac ten był bowiem nieużytkiem z górą śmieci i gruzu.

- Sporo czasu, energii i pracy zajęło nam doprowadzenie tego placu do stanu używalności – opowiada pan Marcin. - Jednak się udało i postaviliśmy tu najpierw budynek zakładu razem ze sklepem, potem biuro.

Z klientem na Ty

Na początku, a był to rok 2012, w boćkowskiej masarni pracowały trzy osoby. Dziś jest ich 17.

- Doszły nam sklepy firmowe nie tylko w Boćkach, ale też w Siemiatyczach i Łomży – opowiada Marcin Pietraszuk i wyjaśnia: – Próbowaliśmy współpracy z sieciówkami, hurtowniami, ale stwierdziliśmy, że wolimy kontakt z indywidualnym klientem. To pewniejsze niż sieci i duże sklepy – zapewnia.

A klienci doceniają tradycję i bezpośredni kontakt z producentem. Drzwi firmowego sklepu w Boćkach są w ciągłym ruchu.

Ja jestem dumny z każdego mojego wurobu, ale oczywiście jest kilka takich o

- Ja jestem dumny z każdego mojego wyrobu, ale rzeczywiście jest kilka takich, o które klienci zawsze pytają – przyznaje pan Marcin i wymienia: - To kielbasa domowa, wędzony boczek. Popularnością cieszy się też nasz salceson włoski z główizny, czy też ozorkowy. Do tego drugiego ręcznie obieramy wieprzowe ozorki, ręcznie je kroimy i to one są podstawą naszego salcesony.

Zaufanie do smaku

Wędzone boczki, szynki i kielbasy – to podstawowe smaki Masarni Tradycyjnej państwa Pietraszuk. Wędzą je w dość obszernych dwóch wędzarniach (mieszczą się w nich dwa wózki z wędlinami), zbudowanymi z cegły szamotowej i czerwonej. Do wędzenia używają drewna olchowego.

- Wędzenie to nie taka prosta sprawa, bo dużo zależy od pogody, od ciśnienia, jakości i wilgotności drzewa – opowiada pan Marcin.

W jego zakładzie za wędzenie odpowiada doświadczony pracownik, mistrz w swoim fachu.

– Codziennie sprawdza wszystkie parametry, wilgotność powietrza, drewna, temperaturę, bo inaczej wędzie się latem, inaczej zimą. Sam wszystko osobiście ustawia, mam do niego zaufanie – mówi pan Marcin, który ufa także swoim dostawcom mięsa.

Do boćkowskiej masarni trafia tylko te od lokalnych rzeźników. - Mięso bierzemy z okolicznych ubojni, które skupują je od niedużych rolników i hodowców z naszych okolic – wyjaśnia pan Marcin. – Pracujemy z nimi już od lat i to się sprawdza.

Sprawdzają się też autorskie receptury pana Marcina, który do swoich wyrobów używa klasycznych przypraw, stosowanych w domowych kuchniach: pieprzu, rozmarynu, majeranku, czosnku, pieprzu ziołowego. – Nic specjalnego, ale to właśnie plus mięso dobrej jakości daje prawdziwy, domowy smak. A tego właśnie szukają nasi klienci – wyjaśnia.

Urszula Arter, Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich UMWP

Masarnia Tradycyjna – Marcin i Agnieszka Pietraszuk

ul. Bielska 14/1, 17-111 Boćki

tel.: [515 399 949](tel:515399949)

e-mail: pietraszuk.m@poczta.onet.pl

[Strona w bazie podlaskich producentów](#)

Gdzie można kupić?

Sklep w Boćkach: ul. Bielska 14/1

Sklep w Siemiatyczach: ul. Górna 4

Sklep w Łomży: Aleja Legionów 50/ 17

