

Podlaski Produkt Lokalny. Wigierskie pierogi Pani Teresy

- Pierogi były w moim domu od zawsze. Babcia je smażyła, moja mama i od wielu lat i ja. I zasada taka była, że żaden chłop tego przepisu poznać nie może. Trzymam się jej do dziś – śmieje się Pani Teresa Biziewska, która w Wigrach u stóp klasztoru prowadzi kultową przyczepę. A w niej sękacze i miejscowy hit, czyli smażone pierogi wigierskie.

W ostatni poniedziałek czerwca przyczepa kempingowa pani Teresy Biziewskiej - jej sklepik, cukiernia i pracownia w jednym – jest zamknięta. Pani Teresa wraz z mężem odpoczywają po komunii wnuczka, po ciężkiej handlowej niedzieli. Z Suwałk, gdzie mieszkają, przyjechali na Wigry tylko po to, by się z nami spotkać. Ale pod przyczepą czekamy na nich nie tylko my.

- Ale jak to, zamknięte?! – nie dowierza turystka na rowerze. – Przecież ja 500 km przejechałam, żeby codziennie jeść te pierogi. Pani Tereso, zlituj się pani! – błaga przy okienku. Pani Teresa tak wiernej klientki w potrzebie opuścić nie może. Wyciąga skrywaną tacę z pierogami (z jabłkiem i malinami, rabarbarem, białym serem). - Poczęstujcie się, bo sprzedać nie mogę. To z wczoraj zostały, a ja wczorajszych nigdy nie sprzedaję – tłumaczy i częstuje turystkę i jej koleżankę pierogami i kawałkami sękacza. – To my jutro od samego rana będziemy tu czekać – zapowiadają rowerzystki.

Na stoliczku i w przyczepie

Pani Teresa wraz z mężem przez wiele lat prowadzili gospodarstwo ogrodnicze, uprawę cebuli mieli nawet na Wigrach, na działce naprzeciw dzisiejszej przyczepy. Swoje plony sprzedawali na suwalskim rynku. Wakacje spędzali w rodzinnym domu pani Teresy na Wigrach. A tam w kuchni w dawnej piwniczce-spiżarni Pani Teresa smażyła pierogi: dla dzieci, znajomych, sąsiadów. Na obiad, do herbaty, na imieniny. Jak to najczęściej bywa, jedna z koleżanek namówiła Panią Teresę, by zaczęła je sprzedawać. Przy swoim domu, tuż przy drodze prowadzącej do wigierskiego klasztoru.

– Do dziś pamiętam ten stoliczek turystyczny przy jezdni i moich synów, którzy biegali w te i z powrotem, donosząc klientom gorące pierogi z piwniczki – wspomina Pani Teresa.

Po kilku latach na stoliczku, mąż pani Teresy kupił przyczepę campingową. I od tej pory pierogi wigierskie można kupić właśnie tu.

- Zdobyłam za nie wiele nagród, ale najbardziej dumna jestem z Perły [najwyższa nagroda w ogólnopolskim konkursie kulinarnym „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” – dop. red.] – mówi. – Ale przepisu nikomu nie zdradzam. Może przyjdzie taki czas, że dam synowej, bo ona powoli uczy się robić sękacze, to i pierogi zrobi. Ale przestrzegam babcinej zasady, że żaden chłop przepisu na nasze pierogi znać nie może. I na razie mi się to udaje – śmieje się pani Teresa.

W wigierskich pierogach z mącznego ciasta, smażonych na głębokim tłuszczu znaleźć można rozmaite nadzienia: biały ser, jabłka, w sezonie także rabarbar, wiśnie, maliny.

- Dzieci najbardziej lubią te z twarogiem, bo do sera dodaje trochę budyniu i mają wówczas taki lekko sernikowy smak – zdradza pani Teresa. - Dorośli to najczęściej pytają o jabłka, jabłka z maliną i od tego roku o rabarbar, to taka nasza nowość.

Turyści wciąż wołają

Specjalnością Suwalszczyzny, a więc i pani Teresy są sękacze. Zarejestrowane na Liście Produktów Tradycyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi kuszą klientów

słodkim zapachem, wysokością, charakterystycznymi sękami, powstałymi z polewania kolejnych warstw na ciasto obracające się na wałku w specjalnej konstrukcji z grzałkami. Dawniej kręciło się sękacze nad ogniskiem. Teraz to jedynie atrakcja turystyczna podczas lokalnych festynów. W domu pani Teresy jej mama miała grzałkę domowej konstrukcji i podobną ma również pani Teresa. Po jej sękacze przyjeżdżają z Ełku, z Suwałk, z Augustowa, z całej Polski.

- Smażę i piekę od lat. Wesóło czasem nie jest, bo w mojej przyczepie latem, kiedy z jednej strony patelnia, z drugiej grzałka na sękacze to czasem bywa i z 70 stopni – opowiada pani Teresa. – Kiedyś to jeden pan z telewizji uciekł z kamerą stamtąd, bo bał się, że sprzęt mu się stopi.

Ale pani Teresa ma zamiar to zmienić. Tuż przy przyczepie na rodzinnej działce rośnie – za sprawą rąk męża pani Teresy - niewielki budynek.

– To będzie nasza cukiernia – mówi. – Z kuchnią, z pracownią, ze sklepikiem, ze spiżarnią. Będzie ładniej, a na pewno wygodniej – zapewnia.

A tymczasem turyści nadal pukają do przyczepy i nawołują przez zamkniętą furtkę.

– Dzień dobry, pani Tereso! Zamknięte dziś? No jak to? A kiedy będzie otwarte? Bo znajomi przyjechali, specjalnie ich tu przywiozłem, dla sękaczy i pierogów. Takich przecież jeszcze nie jedli!

Urszula Arter, Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich UMWP

BITE Teresa Biziewska

Wigry 4, 16-402 Wigry

Tel. 508 220480;

e-mail: tbiziewska@wp.pl

