

Podlaski Produkt Lokalny. Ziemniaczane przysmaki „Solany”

Nie mieli ambicji, aby być największą firmą produkującą kiszkę ziemniaczaną. Chcieli, by ich produkt był najlepszy na rynku – Ewa i Adam Boguszewscy od 2013 r. prowadzą firmę „Solana”. W sezonie letnim pod ich sklepem w Wiercieniu Małym (gm. Siemiatycze) ustawia się długa kolejka.

Początkowo stali w niej miejscowi i mieszkańcy pobliskich Siemiatycz. Od kilku lat podczas wakacji stoją też turyści.

- Działa tzw. poczta pantoflowa i reklama szeptana. Nasza kiszka stała się atrakcją turystyczną – śmieje się Adam Boguszewski.

Przyjeżdżają do nich ludzie z całej Polski, którzy latem podróżują po Podlasiu. Wielu z nich nigdy wcześniej kiszki nie widziało, nie próbowało. Specjalnie dla nich w 2019 r. państwo Boguszewscy - razem z córką - przy swoim zakładzie wybudowali niewielki sklep ze stolikami na zewnątrz. Aby klienci mogli kupić kiszkę i jeszcze ciepłą zjeść na miejscu.

- Przyjechała do nas z południa Polski pewna pani. Kupiła porcję, zjadła, kupiła na wynos. Wraca na drugi dzień i narzeka. „Coście zrobili?! Gdzie ja coś takiego u siebie w Katowicach znajdę?!” – opowiada pan Adam.

Kresowe tradycje

Głównym składnikiem kiszki są ziemniaki. I od nich właśnie się zaczęło. Pan Adam odziedziczył po rodzicach gospodarstwo. Były krowy i ziemniaki.

- Do krów nie mieliśmy serca a z ziemniakami to już inna sprawa. Uprawialiśmy i skrobiowe, i jadalne. Mąż współpracował z Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego, były więc i poletka doświadczalne – opowiada pani Ewa. – Ale sporo ziemniaków nam zostawało. Takich z tzw. „oczkami”, które w sprzedaży nie bardzo idą. A przecież szkoda wyrzucić. Postanowiliśmy je przerabiać.

Pan Adam sprzedał niezbyt lubiane krowy i postawił zakład przetwórczy. A pani Ewa rozpoczęła poszukiwania idealnego smaku kiszki ziemniaczanej. Dlaczego akurat ta potrawa?

- Bo jest bardziej skomplikowana niż babka, którą można szybko w domu zrobić. Kiszka jest pracochłonna – wyjaśnia.

Na początku przeprowadziła badania rynku. Jeździła po rozmaitych sklepach i próbowała różnych propozycji kiszek ziemniaczanych dostępnych w regionie. Zachwycona nie była.

- Pochodzę z Hajnówki, a moja rodzina z Szereszewa, które jest dziś na terenie

Białorusi. W domu zawsze była kuchnia kresowa, a w niej dużo ziemniaków. Była też i babka, i kiszka – wyjaśnia. – Wśród moich pracowników też kilka pochodzi z takich kresowych rodzin. Usiadłyśmy i zaczęłyśmy same pracować nad recepturą. Każda z nas coś swojego dodała.

Tajemnice smaku

Pani Ewa – podpatrzoną na północnym Mazowszu technikę zaparzania ziemniaków gorącym mlekiem, aby były puszyste; pani Kasia – aby wyczyszczone bardzo dokładnie jelita, pozbawione także wewnętrznego nabłonka, jeszcze przez dobę leżały w przyprawach.

- Zrobiłyśmy pierwsze 40 kilogramów i rozeszły się błyskawicznie. A potem zaczęły się ustawiać kolejki. To przerosło nasze oczekiwania - wspomina pani Ewa.

Na idealną kiskę potrzebne są ziemniaki dobrej jakości. Najlepiej w typie kulinarnym C albo AB [na polskim rynku ziemniaki typu C to m.in.: Asterix, Gala, Ignacy, Irga, Irys, Lavinia, Red Lady, Satina, Victoria – za kalendarzrolnikow.pl - dop. red.]. Muszą być mączyste, niezbyt wodniste, aby nie trzeba było zagęszczać ich mąką a jedynie odrobiną kaszy mannej. Przyprawy: pieprz ziółowy, majeranek, czosnek i sól. Jelita? Ze sprawdzonej ubojni w Rutkach-Kossakach. Konieczny jest też dodatek skwarek. W Wiercieniu Małym skwarki powstają z mięsa kupionego także w podlaskiej masarni - w Brańsku u „Sokoła”.

- Żeby kiszka nie pękała podczas pieczenia, trzeba zdjąć z jelit nabłonek, robią się wtedy bardziej elastyczne. No i trzeba kiskę przed pieczeniem odrobinę nakłuć – podpowiada pani Ewa.

Pierogowa misja

W zakładzie w Wiercieniu pani Ewa początkowo piekła ok. 40 kg kiszek – wystarczał jeden piec. Potem dwa, a w punkcie szczytowym przed pandemią: cztery piece po 50 kg każdy. Potrzebny jednak był nowy produkt dla urozmaicenia oferty.

- I wzięliśmy się za pierogi. I znowu konkurs wśród naszych pracowników na recepturę ciasta. I znowu uwagi pani Kasi były najlepsze – śmieje się pani Ewa. – Robimy ciasto, którego nauczyła się od swojej teściowej. Cienkie, bez jajka. Od niej mamy też przepis na nadzienie z ziemniakami i skwarkami, czyli bardzo popularne pierogi zwane „szlachcicami” – opowiada.

Są też pierogi klasyczne z mięsem wieprzowym, z truskawkami, z kapustą i grzybami oraz z twarogiem – z OSM Hajnówka [o produktach tej firmy piszemy w bazie [TU](#) – dop. red.].

- Nasze pierogi wędrują w różne miejsca w regionie i poza nim. Są dostępne u nas w Wiercieniu, w sklepach w Siemiatyczach, firma z Drohiczyńska „Piekarnia Cukiernia Podlaska” (onicana w naszej bazie [TII](#) – dop. red.) wozi je razem ze

Canonica i Podlaska [opisana w naszej bazie [TU](#) – dop. red.] wozijo razem ze swoim pieczywem w sklepach obwoźnych, firma „Dażynka” [opisujemy ją [TU](#) – dop. red.] sprzedaje je w swoim sklepie w Siedlcach – wymienia pani Ewa. – Mamy też swój sklep firmowy w Białymstoku na giełdzie rolno-towarowej przy ul. Andersa. A także sklep internetowy – zachęca.

W planach jest też wejście na rynek warszawski. I nie tylko po to, by zdobyć dobrego klienta. Pani Ewa ma misję.

- Chciałabym tym naszym podlaskim smakiem skusić wielu dzisiejszych warszawiaków do przyjazdu do nas. Nie tylko na wakacje, ale na stałe. Podlaskie jest przecież takie piękne! I takie pyszne! – wyjaśnia pani Ewa.

Urszula Arter, Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego

PPH Solana Ewa Boguszevska

Wiercień Mały 5, 17-300 Siemiatycze

Tel.: 602 275 967; e-mail: biuro@solanapodlasie.pl

Strona internetowa

Strona na FB

Strona w bazie

