



KUCHNIA PODLASKA

Babka ziemniaczana



Babka ziemniaczana, babka kartoflana, kartoflarz, tarcich – babka z utartych surowych ziemniaków wymieszanych ze skwarkami ze świeżo stopionego boczku lub słoniny, pikantnie przyprawionych i zapieczonych w piecu lub piekarniku na złocisto-brązowy kolor.



W Polsce ta ziemniaczana potrawa jest znana i popularna w północno-wschodnich krańcach kraju, na Podlasiu i Suwalszczyźnie (podlaska lub suwalska babka ziemniaczana).



Między innymi na Mazurach i na Śląsku babka ziemniaczana nazywana jest kartoflakiem.

Babka ziemniaczana



Inne polskie nazwy tej potrawy to: bugaj, pyrczok, rejbak, rajbak, parepac, kajzer, kugiel, bulbynek (ta ostatnia nazwa jest używana przez Polaków pochodzących ze Lwowa).

Babka ziemniaczana



Od kilkunastu lat corocznie w Supraślu odbywają się Mistrzostwa Świata w Pieczeniu Kiszki i Babki Ziemniaczanej.



Kartacz, także **cepelin** (biał. Цэпеліны, niem. Keilchen) – potrawa regionalna, popularna w północno-wschodniej Polsce; rodzaj dużej, nadziewanej pyzy ziemniaczanej. Ma kształt owalny, w przekroju poprzecznym okrągły i długość od 10 do 12 cm (kartacz) albo od 8 do 10 cm (kartacz sejneński/cepelin).



Ciasto na kartacze powstaje z masy ziemniaczanej – połączenia surowych tartych i gotowanych ziemniaków (przez co mają szarą barwę) – lub mączno-ziemniaczanej. Nadziewa się je przyprawionym (np. czosnkiem, pieprzem czarnym i cebulą) mięsem mielonym.

Kartacz



Zamiast mięsa spotyka się również inne wypełnienia, takie jak np. grzyby, kapusta, kapusta kiszona lub twaróg. Cepeliny podaje się na gorąco, zwykle okraszone skwarkami z boczku lub z posiekaną i zeszkłąną cebulą.



Potrawa jest najbardziej popularna na Suwalszczyźnie, Mazurach i Podlasiu oraz w barach letnich kurortów, takich jak np. Augustów.



Na Litwie uchodzi za danie narodowe i jest najpopularniejszym daniem w wielu restauracjach. W zależności od regionu nieco różni się sposób przygotowania cepelinów, jak i podanych do niego sosów; dla przykładu najpopularniejszych sosem jest sos na bazie grzybów leśnych, z odrobiną boczku i śmietany.



Kindziuk (lit. kindziukas lub skilandis) – bardzo twarda, dojrzewająca litewska wędlina; jeden z najbardziej znanych przysmaków kuchni litewskiej. Kindziuk ma kwaskowaty, pieprzny smak.



Kindziukas tradycyjnie produkowany jest w Auksztocie. Mięsem wypycha się dokładnie wymyty świński pęcherz lub mięso zawija się w przytłuszczowe błony.

Kindziuk



Wędliną tradycyjnie produkowaną na Suwalszczyźnie jest skilandis. Jest to wypchany mięsem wyczyszczony świński żołądek.

Kindziuk



W Polsce kindziuk dostępny jest w handlu detalicznym produkowany przez masowych wytwórców wędlin. Niska zawartość wody w wędlinie powoduje jej wysoką cenę.

Kindziuk



Kindziuk metodami gospodarskimi produkowany jest w okolicach Suwałk, Sejn czy też Puńska.

Kiszka ziemniaczana



Kiszka ziemniaczana lub **kiszka kartoflana** – jelito wieprzowe wypełnione ziemniakami z mięsem wieprzowym, boczkiem lub słoniną.

Kiszka ziemniaczana



W wersji polskiej jest to jelito wieprzowe wypełnione farszem, na który składają się surowe, starte na tarce obrane ziemniaki, skwarki z boczku i podsmażona posiekana cebula, upieczone w piecu lub piekarniku.

Kiszka ziemniaczana



Kiszka po upieczeniu wyglądem zewnętrznym przypomina rumianą, ciemnobrązową kiełbasę o chrupiącej skórce.

Kiszka ziemniaczana



Kiszka ziemniaczana jest tradycyjną potrawą kuchni białoruskiej (po białorusku кішка бульбяная; w transkrypcji kiszka bulbianaja). W Polsce jest charakterystyczna dla kuchni podlaskiej i kurpiowskiej.

Kiszka ziemniaczana



Ta pożywna potrawa ma swoje odpowiedniki także w kuchniach innych narodów Europy Wschodniej: kuchni rosyjskiej, ukraińskiej i litewskiej. Mistrzostwa w pieczeniu kiszki i babki ziemniaczanej odbywają się co roku na przełomie maja i czerwca w Supraślu.



Kołoduny (kałoduny) – małe lub średniej wielkości pierogi, tradycyjna potrawa kuchni litewskiej, białoruskiej, polskiej.



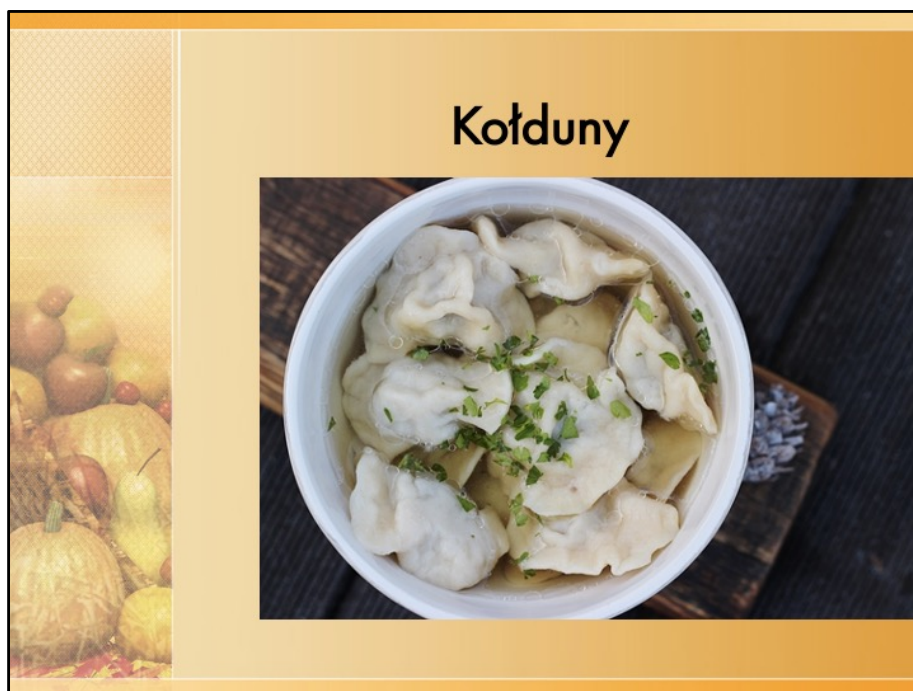
Najbardziej klasycznym nadzieniem kołodunów jest siekana surowa wołowina, łój wołowy, duszona cebula i przyprawy.



Ciasto na kołoduny wyrabiane jest z mąki, wody, jajek i niewielkiej ilości masła. Po ulepieniu kołoduny są gotowane w wodzie albo rosolu bądź pieczone.



Kołoduny mogą być też nadziewane farszem z innych mięs surowych lub gotowanych (cielęciny, baraniny), grzybów świeżych i suszonych albo śledzi.



Kołoduny można podawać w rosole albo barszczu lub jako samodzielne danie. Odmianą kołodunów są mniejsze od nich kołodunki.



Kumpiak (Kump, Kumpjak) – rodzaj surowej, solonej, podsuszanej szynki wytwarzanej z całych udźców wieprzowych, pokryta tłuszczem i skórą, wraz z nogą.

Kumpiak



Tradycja wyrobu Kumpiaka wywodzi się z terenów Podlasia.



Słowo kumpiak pochodzi z Litwy – wyraz: „kumpis” znaczy po prostu „szynka”.



Kumpiak podlaski znajduje się na liście produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Kumpiak





Kutia – tradycyjna potrawa kuchni ukraińskiej, białoruskiej, rosyjskiej, litewskiej i dawniej polskiej kuchni kresowej. Obecnie jest przyrządzana na Białostocczyźnie, Lubelszczyźnie, przygranicznych powiatach województwa podkarpackiego, a także przez Kresowian i ich potomków w różnych częściach Polski.



Nazwa pochodzi od słowa ukraińskiego (z greki) kókkos – pestka, ziarno, chociaż ludowa etymologia wskazuje na słowo kut – kąć. Jest jedną z 12 potraw tradycyjnie wchodzących w skład wschodniosłowiańskiej wieczerzy wigilijnej. Jada się ją głównie w okresie świąt Bożego Narodzenia i Nowego Roku.



Zwyczajowo robiona jest z obtłuczonej pszenicy, ziaren maku, słodku, miodu, bakalii: różnorodnych orzechów, rodzynek i innych dodatków. W wielu przepisach uwzględnia się mleko lub śmietankę do polania. Współcześnie używa się też składników, które niegdyś nie były tak popularne i dostępne, takich jak kawałki kandyzowanej skórki pomarańczowej czy migdały.



Na Białorusi częściej niż z pszenicy kutię gotuje się z kaszy jęczmiennej (pęczak), ale czasami także z ryżu. Szeroko rozpowszechniona jest kutia na słono z samych ziaren bądź z dodatkiem maku, ale bez miodu i bakalii.

Kutia



Oprócz okresu noworocznego, kutię spożywano na Dziady oraz stypę. Uważana była także za ulubioną potrawę Ziuzi – białoruskiej personifikacji zimy i chłodu. Substitutem kutii są łamańce z makiem.



Mrowisko (lit. Skruzdėlynas, pol. także kopiec, choineczka) – słodkie ciasto charakterystyczne dla kuchni litewskiej, a także kuchni polskiej okolic Sejn, Suwałk i Podlasia, które wyglądem przypomina kopiec lub choinkę.



Preferowana nazwa na Sejneńszczyźnie to mrowisko, ponieważ ciasto posypane jest makiem i rodzynkami, przypominającymi mrówki.



Jest to ciasto faworkowe smażone na głębokim oleju, uformowane w postać kopca z nieregularnych płatów, polane miodem i posypane orzechami, makiem oraz rodzynkami.

Mrowisko



Ciasto początkowo jadano na dworach szlacheckich i biskupich, ale z czasem trafiło także do kuchni popularnej, jednak tylko na większe uroczystości rodzinne: wesela, chrzciny i stypy.



W drugiej połowie XX wieku ciasto bardzo rozpowszechniło się w okolicy Sejna, jednak jego forma i sposób serwowania uległ pewnej transformacji, m.in. ciasto jest obecnie mniej słodkie i w tej formie zostało wpisane w 2006 na listę produktów regionalnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



Pierekaczewnik (biał. перакачаўнік, pierakaczaunik, od ros. 'periekatywat' – przewałkowywać) – potrawa w formie zapiekanego ciasta z nadzieniem, znana w kuchni tatarskiej, białoruskiej, tureckiej i litewskiej, m.in. wśród mniejszości tatarskiej zamieszkującej Podlasie.

Pierekaczewnik



Pierekaczewnik sporządza się z ciasta makaronowego, z którego robi się bardzo cienkie (prawie przezroczyste) płaty. Następnie smaruje się je z obu stron masłem lub gęsim tłuszczem i przekłada nadzieniem. Nadzienie może być słodkie np. z twarogu i rodzynek, jabłek lub suszonych śliwek, albo mięsno-warzywne z baraniny, wołowiny, gęsiny lub z mięsa indyka.

Pierekaczewnik



Płaty przełożone nadzieniem zawija się w rulon, a następnie zwija w spiralę przypominającą skorupę ślimaka. Pierkakaczewnik piecze się w okrągłej formie / patelni (dawniej z miedzi). Po dwugodzinnym pieczeniu gotowe ciasto waży ok. 3 kg. Przepisy na to ciasto przekazywane są z pokolenia na pokolenie podobno od XVIII w., a dokładny opis jego przygotowywania został opisany w latach 30. XX w.

Pierekaczewnik



Pierekaczewnik podawany był na gorąco w czasie świąt, ale i na zimno, jako przekąska między posiłkami. Pracochłonność przygotowania sprawia, że pieriekaczewnik przygotowuje się w domach tatarskich bardzo rzadko, tylko podczas świąt Bajramy lub na specjalne okazje. Można go skosztować w tatarskich gospodarstwach agroturystycznych, np. w Kruszynianach lub Bohonikach.

Pierekaczewnik



Produkt jako pierwszy został wpisany na Listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi w dniu 20 lipca 2005 roku w województwie podlaskim. Posiada od 20 lipca 2009 r. status Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności – produktu prawnie chronionego w Unii Europejskiej.



Ser koryciński – lokalna odmiana sera podpuszczkowego produkowana z niepasteryzowanego mleka krowiego w gminie Korycin na Podlasiu. W tradycyjnej technologii jego produkcji jako podpuszczkę wykorzystywano wysuszone i starte na proszek żołądki cielęce.

Ser koryciński



Miejscowa legenda głosi, że mieszkańcy Korycina nauczyli się produkcji serów od Szwajcarów, których zaciężne oddziały wojskowe, zaangażowane po polskiej stronie podczas potopu szwedzkiego (1655–1660), brały udział w walkach na Podlasiu. Potem niektórzy ranni żołnierze kurowali się w folwarku Kumiała w okolicach Korycina i być może część z nich została w Polsce na stałe, przekazując tajemnice serowarstwa miejscowej ludności.

Ser koryciński



Współcześnie ser koryciński nazywany jest po prostu Swojski, przy czym produkowane są jego odmiany z dodatkami przypraw i ziół, a także czosnku. Ser formowany jest w spłaszczoną kulę o średnicy około trzydziestu centymetrów i masie około 3 kg; na wyprodukowanie takiej ilości sera potrzeba około 25 litrów mleka.

Ser koryciński



Tradycyjnie przenoszono go w drewnianych formach i układano na wymłóconej cepem żytniej słomie w piwnicach, gdzie dojrzewał nawet wiele tygodni. Obecnie zamiast startych żołądków stosuje się podpuszczkę mleczarską, okres leżakowania także bywa znacznie krótszy. Smak sera korycińskiego zależy zarówno od ewentualnego zastosowania różnych ziół i naturalnych dodatków smakowych, jak i od czasu leżakowania, a nawet od pory roku, w której został wytworzony.



W 2005 roku koryciński ser Swojski wpisany został na listę produktów tradycyjnych w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zrzeszenie Producentów Sera Korycińskiego liczy około 30 członków.



Sękacz (dziad, bankuch, kołacz; lit. šakotis, niem. Baumkuchen, Prügelkrapfen; fr. gâteau à la broche, ciasto z różną)



– wypiek cukierniczy z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego, pieczonego nad otwartym ogniem na obracającym się rożnie w kształcie drewnianego wałka lub wydłużonego stożka.



Wywodzi się z kuchni niemieckiej, jednak dokładne jego pochodzenie jest niejasne.

Sękacz



Obecnie regionalna specjalność w Niemczech (góry Harz i Saksonia-Anhalt), Szwajcarii, Francji, Rumunii, Węgrzech, Litwie, Szwecji, a w Polsce na Kaszubach, Suwalszczyźnie i województwie podlaskim.

Sękacz



