

# Danuta i Paulina Pietrusik, od lat przywracają dawne przepisy

Artykuł o kodeńskiej kuchni tradycyjnej na łamach Słowa Podlasia.

**SŁOWA**  
słowopodlasia.pl

LUZDZIE Z PASJĄ

24 - 30 lipca 2018

nr 30

29

Danuta i Paulina Pietrusik, od lat przywracają dawne przepisy

## Rodzinna pasja znajdowania starych receptur

**GMINA KODEŃ** Danutę Pietrusik i jej córkę Paulinę, łączą nie tylko wspólne korzenie i rodzinne sprawy, ale też wielka miłość do gotowania. Razem wkładają ogrom serca i wiele wysiłku, by przywrócić stare receptury pochodzące z terenów Kodnia i okolic. Za swoją pracę otrzymały już wiele nagród, medali i odznaczeń. Znanie są również z tego, iż wprowadzają dawne przepisy na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa.

ANNA CHODYKA

Pasja do gotowania jest w rodzinie Pietrusików przekazywana z pokolenia na pokolenie, gdyż Danutę zamierzając do dobrych smaków zaraziła mama. Kiedy mieszkanka Kodnia została żoną leśnika, zafascynowała ją kuchnia myśliwska. Wówczas poznała sędziwe panie leśniczki, które potrafiły przyrządzać dania inaczej niż generalnie na wsi się gotowało. Danuta wspomina: – Z każdym rokiem chłonęłam coraz więcej wiedzy kulinarnej. Zaczęłam wyjeżdżać na festiwale, na spotkania z kuchnią. Później już wspólnie z córką brałyśmy udział w konkursach i to z sukcesem. Zajęłyśmy I miejsce podczas kilku edycji konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo Smaki Regionów za konfiturę z zielonego orzecha, Sekret Sapienhów czyli według długo dojrzewającą oraz musztardę jabłkową.

**Gotują jak na zamku Sapienhów**

Na Europejski Festiwal



Pani Pietrusik, nie tylko świetnie gotują, ale też zabiegają o wprowadzenie starych receptur na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa.

Smaków, Danuta z Pauliną przyrządziły pieczoną paprykę z czosnkiem. Natomiast, w latach 2016 i 2017 otrzymały I miejsce w dziedzinie Najlepszy Smak Lubelszczyzny, za dynię na ostro i kwaszony dereń. Za herbatkę księcia Sapienhów dostały nagrodę Ministerstwa Rolnictwa. Danuta z blyskiem w oku opowiada o jednej z ulubionych receptur: – Dziś przygotowywałam także na bazie czekolady, ten przepis był stosowany na dworach i w zamkach. Wiadomo, w Kodniu zamieszkiwali Sapienhowie czyli ród magnacki, który też brał udział w polowaniach i zapraszał możnych tego świata na przyjęcia. A czekolada była wówczas luksusem. W moim sosie występuje chili i gorzka czekolada, a podawana jest z dodatkami, takimi jak śliwki czy winie w occie oraz dynia na ostro. Wtedy smak jest zaostrozony,

a czekolada komponuje się z mięsem.

**Wyprzedzili trendy, w promocji kuchni regionalnej**

Paulina Pietrusik o swoim hobby mówi: – Inspiratorką w zagłębianie się w kulinarną historię Podlasia jest moja mama. To ona i jej pasja popchnęła mnie w stronę kuchni regionalnej. Nasza rodzina, ze strony mamy i taty, od kilku pokoleń, związana jest z Kodniem. Mama jest mistrzynią w gotowaniu tradycyjnych dań, od zawsze pragnęła mieć w swojej spiżarni niepowtarzalne smaki. Niekiedy przygotowanie takich produktów jest bardzo pracochłonne i wymaga ogromu serca i umiejętności, niełatwe do zrobienia są m.in. konfitura z zielonych orzechów i berberysu.

Młoda miłośniczka kuchni jest pomysłodawczynią

strony na facebooku Frykasy z Kodnia, gdzie można znaleźć ciekawe przepisy, a także relacje z wydarzeń kulinarnych, poza tym publikuje artykuły w portalu internetowym jem.lublin.pl.

Pani Pietrusik na pierwsze konkursy zaczęły wyjeżdżać, kiedy Paulina była jeszcze w liceum, również w tym czasie zaczęły starać się o wpisanie dań przygotowywanych ze starych przepisów, na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa. Stąd Paulina już w szkole średniej wiedziała, że pójdzie na studia związane z turystyką, by po nich wrócić w rodzinne strony i rozwijać turystykę w regionie, zwłaszcza tę kulinarną. Jej plany już częściowo się zrealizowały, gdyż jest absolwentką UMCS i Uniwersytetu Przyrodniczego. Można powiedzieć, że wyprzedziła trendy, gdyż kiedy była nastolatką, gotowanie regionalnych potraw jeszcze nie było popularne, tak jak teraz. Obecnie stara się ukierunkować swój rozwój naukowy na tę właśnie dziedzinę, kończąc odpowiednie kursy i podnosząc cały czas swoje kwalifikacje. Poza tym, wspólnie z rodzicami, wyjeżdża na różne konkursy kulinarne.

**Przez żołądek do serca**

Danuta Pietrusik przyznaje, iż największą motywacją do przyrządzania wyszukanych, a co za tym idzie wymagających wiele czasu i wysiłku, dań jest pochwała tego co przygotowuje. Szczególnie cieszy się, gdy dana osoba próbuje po raz pierwszy jej potrawy i jest nią zachwycona. Przy tej okazji podkreśla, iż bardzo lubi powiedzenie „Przez żołądek do serca”, bo jest w nim wiele prawdy. Z kolei Paulina zauważa: – Jest to

też powrót do dzieciństwa, do charakterystycznych dla niego smaków. Chcemy też pokazać potencjał kulinarny Kodnia, bo jest on znaczący. Mamy wiele produktów bardzo wyjątkowych. Szkoda byłoby zaprzepścić tak duże pokłady pracy i energii, którą kiedyś wkładali mieszkańcy tego regionu w wytwarzanie produktów. Mam na myśli miłość, serce, pasję, a także umiłowanie rodzinnej ziemi.

Dzik w cieście, pieczeń z szynki dzika pieczona lub wędzona, kisiel z owsa, kotlety rybne z Sugrów (to tereny, gdzie była wieś rybaczka, powstała prawdopodobnie wcześniej niż Kodeń, należała do dóbr Sapienhów, dziadkowie Pauliny byli ostatnimi mieszkańcami tej miejscowości, wyłudniła się ona w XX w.) i herbatka księcia Sapienhów to potrawy jakie znalazły się na liście produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa, dzięki Danucie i Paulinie Pietrusik.

**Przepisy ze starych książek kucharskich**

Wprowadzanie produk-



W rodzinie Pietrusików pasja do gotowania przekazywana jest z pokolenia, na pokolenie, a jak mówią, przygotowanie dobrych potraw z naturalnych składników wymaga ogromu serca i umiejętności