

Och, Karol!

Rozmowa z **DŻENNETĄ BOGDANOWICZ**, która w swojej Tatarskiej Jurcie w Kruszynianach nakarmiła księcia Walii

RZECZPOSPOLITA

Nr 67 (20-21 III). Cena 3,40 zł

– Jak czuje się kobieta, która przyjęła w swoim domu następcę tronu?

– Emocje opadły, radość trwa. Przyjeżdżają przyjaciele, siedzimy przy herbacie, pytają, jak było.

– Jak do tej wizyty doszło?

– To długa historia. W listopadzie ubiegłego roku dowiedziałam się, że na Podlasie ma przyjechać ktoś wyjątkowy.

W styczniu dostałam telefon, że pojawi się u mnie grupa osób biorąca udział w przygotowaniach wizyty. Przyjechali. Kiedy zobaczyłam przedstawicieli ambasady brytyjskiej i reprezentanta królewskiego dworu, pomyślałam, że może zdarzyć się coś bardzo wyjątkowego.

– Co robili goście?

– Dokładnie obejrżeli mój dom, pytali o kuchnię, próbowali tatarskich potraw. Obejrżeli też okolicę i pojechali. Wtedy na 90 procent byłam już pewna, że w Kruszynianach pojawi się książę Karol. I tak się stało.

Wiedząc, że będę miała księcia Karola w swoim domu, zacząłam przygotowania do poczęstunku



Księżu Karolowi w Tatarskiej Jurcie wszystko bardzo smakowało

dzień wcześniej. Następnego dnia rano dowiedziałam się, że mam zarezerwować 30 miejsc, bo tyle gości pojawi się u mnie.

– Miała pani wcześniej jakieś sugestie co do menu?

– Nie. Dostałam wolną rękę. Z za-

książę Karol, następca brytyjskiego tronu, odwiedził Polskę wraz z małżonką, księżną Kornwalii Camillą Parker Bowles, w dniach 15-17 marca. Była to wizyta w ramach podróży obejmującej także Węgry i Czechy. Na Podlasiu był w Puszczy Białowieskiej i w Kruszynianach, które zostały wybrane ze względu na zabytkowy meczet, a także możliwość przygotowania poczęstunku złożonego z dań tradycyjnej kuchni tatarskiej.

Dzisiaj w Kruszynianach żyje około 30 rodzin, a tylko cztery z nich są tatarskie.

Fot. P. Rozbicki/Reporter

– Byli ciekawi, jak będzie ubrany, czy posmakuje mu tatarskie jedzenie?

– Jak najbardziej. Zgodnie z harmonogramem wizyty, książę Karol najpierw odwiedził nasz meczet. To jedna z dwóch najstarszych w Polsce świątyni muzułmańskich (druga znajduje się w sąsiednich Bohonikach). Wizyta tam trwała kilkanaście minut. Na zewnątrz czekali mieszkańcy, którzy chcieli z bliska zobaczyć gościa, zrobić sobie zdjęcie, nawet porozmawiać.

– A potem odprowadzili księcia pod pani dom?

– Tak. Kiedy powitałam go w progu, uśmiechnął się bardzo serdecznie. Ubrany był z wrodzoną elegancją. Z ciekawością oglądał nasz dom. Najpierw obejrzał pokaz tatarskiego tańca w wykonaniu zespołu Buńczuk. Potem pokaz kaligrafii, który zaprezentował Stefan Mustafa Jasiński, nasz imam, razem z muftim Tomaszem Miśkiewiczem. Choć nasz imam ma już 99 lat, doskonale pamięta historię Tatarów.

Opowiedzieliśmy księżu o naszym domu. Rodzina mojego męża związana jest z Kruszynianami od początku. Dom stoi na działce, którą król Jan III Sobieski nadał Bogdanowiczom. Ja też pochodzę z rodziny



Prezydent Kaczyński z małżonką podejmują księżącą parę

Fot. East News

tatarskiej – ojciec z Klecka na Nowogrodzcyźnie, mama z Wołkowyska.

– **Czy ochrona bardzo pilnowała, co robi następca tronu?**

– Była bardzo dyskretna. Stało się coś takiego, że bardzo szybko pękły dyplomatyczne reguły. Książę zachowywał się jak normalny gość, żartował, rozmawiał, wypytywał o historię Tatarów. Był zaskoczony, że służyli w polskim wojsku.

– **A w powietrzu unosił się zapach piekarniczy?**

– Tak, bo pokazaliśmy, jak się go przygotowuje. Ponieważ ciasto na piekarniczy rozwałkowane jest na kilka warstw, każdą smaruje roztopionym masłem, nakłada farsz, zwiija w kształt półksiężyca, jest to bardzo malownicze.

– **Najpierw pani narobiła smaku?**

– Potem ukroiłam kawałek i podałam.

– **Przecież książę Karol nie próbuje potraw, którymi jest częstowany...**

– Pewnie chodzi o bezpieczeństwo. U mnie było inaczej. Zjadł spory kawałek, uśmiechnął się i powiedział, że bardzo mu smakowało.

– **Potem podszedł do stołu, na którym były przygotowane przez panią potrawy. Co tam było?**

– Spośród wielu potraw poleciłam księciu najbardziej lubiane przez naszych gości tatarskie danie – piermiacze (po tatarsku beremecz). To pierogi z mięsem wołowym zapiekane w głębokim tłuszczu.

– **Smakowało?**

– I to jak!

– **Co jeszcze było na stole?**

– Cebulniki, pierożki z mięsem wołowym, baranin lub gęsim z drobno posiekaną cebulką, pieczone w piekarniku. Kolejne pierogi: kibiny, jeczpomaki, samsa, której też książę spróbował.

– **Co podała pani na deser?**

– Ciasto zwane listkowcem, walcowane na cienkie listki z dodatkiem maku i sera, tatarskie drożdżówki z cynamonem, małe ciasteczka czekoladowe z miodem. Do tego sytą – napój z wody, miodu i cytryny. Kawę po tatarsku z kardamonem i cynamonem. I herbatę po tatarsku, z miętą i cytryną.

– **Miał być kilkanaście minut...**

– Ale przebywał godzinę. Żałował, że nie może zostać na kolacji, bo tak posmakowały mu tatarskie potrawy. Choć to następca tronu, czuł się u nas jak w domu. Jestem przeszczęśliwa. Tym bardziej że mój dom wybrano spośród 60 innych propozycji.

**Rozmawiał:
WALDEMAR SULISZ**

„Dziennik Wschodni”, prezes stowarzyszenia Kresowa Akademia Smaku

Zamiast naturalnych składników chemiczne konserwanty. I więcej tłuszczu, niż ma być

Wiejskie serki nie takie wiejskie



Nr 11 (21 III). Cena 5 zł

Informacja Fundacji Pro-Test zmroziła konsumentów serków wiejskich. Na podstawie testów przeprowadzonych na produktach 12 firm ustalono, że wiele z tych popularnych przysmaków śniadaniowych jest obiektem fałszerstwa.

Najwyraźniej producenci postanowili podłączyć się pod panującą modę na zdrową, naturalną żywność i na opakowaniach zamieścili takie informacje jak: „bez konserwantów” (serki firmy Pilos),

„tylko z naturalnych składników” (OSM Garwolin), „naturalny” (na serkach firmy Paturages i Mlekovita), a w istocie w serkach wykryto wcale nie naturalny kwas sorbowy lub chemiczne dodatki konserwujące.

Chemia na usługach mleczarstwa

Zgodnie z międzynarodowymi standardami przy produkcji serków typu *cottage cheese* (czyli wiejskich), oprócz podstawowego surowca, jakim jest mleko, stosuje się kultury bakterii kwasujących, enzymy koagulujące, sól, wo-

dę i ewentualnie zagęstniki. Stosowanie innych dodatków, takich jak barwniki, emulgatory, przeciwutleniacze i konserwanty, jest co prawda dozwolone, ale o ich dodatku konsument musi być zawsze poinformowany. Niedopuszczalne jest więc nazywanie takiego produktu „naturalnym”.

Na polskim rynku serki wiejskie pojawiły się przed 18 laty. Są łatwo rozpoznawalne wśród innych serów twarogowych, gdyż większość – niezależnie od producenta – ma podobne opakowanie

➔ 14

Optata zgodna z cennikiem operatora sieci, z której wykonywane jest połączenie.

WYBIERZ NAJLEPSZY ZESTAW

internet stacjonarny
+
televizja na kartę za 1 zł

Teraz słodki prezent na Wielkanoc – Złoty Zajączek Lindt (200 g) dla Ciebie.*

Sprawdź inne SuperZestawy na www.era.pl lub w punktach sprzedaży.
Zadzwoń: 0 801 202 602 lub 602 900 000.

*Oferta „Słodki Prezent” ważna do wyczerpania zapasów. Dotyczy nowych aktywacji i przedłużania umowy. Do korzystania z oferty niezbędna jest prawidłowo podłączona antena satelitarna.

MOŻESZ WIĘCEJ

Wiejskie serki nie takie wiejskie

13 →

i szatę graficzną. Historycy przemysłu spożywczego podają, że pierwszym producentem serków wiejskich w Polsce była Piątnica. Kolejni producenci postanowili kopiować wzór opakowania i w tej chwili podobieństwo zewnętrzne serków wiejskich utrudnia nabywcom wybór konkretnej marki. Fundacja Pro-Test poza tym, że wykryła fałszerstwo, zaleciła wytwórcom wykazanie się większą inwencją w tworzeniu opakowań.

Tuczają, choć nie powinny

Testy pokazały, że Piątnica – pionier serków wiejskich – choć nie dodaje do nich sztucznych konserwantów che-

micznych, mija się z prawdą co do zawartości tłuszczu i białka w serze. A więc bardziej tuczy, niż to zapowiada na etykiecie. Również serek z Krasnegostawu ma wyższą zawartość białka i tłuszczów. Najuczciwszy okazał się serek wiejski z Włoszczowy. Ma tyle tłuszczu, ile zapowiada, ale jest przy tym serkiem o najwyższej kaloryczności w całym towarzystwie wiejskich. Serek firmy Real Quality dostał od Pro-Testu tylko trójkę za zgodność deklarowanej zawartości tłuszczu i białka z faktyczną. Cottage Cheese z Łowicza jest serkiem w pełni uczciwym, ale już pochodzący z firmy TTP ma bardzo dużą rozbieżność między oznaczoną zawartością tłuszczów – 8,1% wobec 5,0% zadekla-

rowanych na etykiecie. Jeszcze bardziej w tej kwestii mija się z prawdą serek Rolmleczu. Powinien mieć 5% tłuszczu, a ma 8,6%. Za to serek z Sokołowa Podlaskiego przeciwnie – jest wodnisty, rzadki, z rozpadającymi się ziarnami i nieco gorzki w smaku. W nim zawartość białka jest aż o 3% niższa od deklarowanej. Na dnie tabeli znalazł się serek Paturages – nie tylko jego ziarna są dosyć grube i nieco gumowate, śmietanka wodnista i ma kożuch, nie tylko smak jest gorzkawy, ale do tego w jego składzie wykryto konserwanty chemiczne.

Serki idą w zaparte

Najciekawsza była reakcja Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Garwolinie na komunikaty o niezależnych testach. Wiceprezes OSM wyraził całkowite zaskoczenie. – Sami zastanawiamy

się, jak to możliwe, że konserwanty znalazły się w naszych produktach. My nic do serków nie dodajemy – powiedział lokalnej gazecie. Przyznał, że na opakowaniach powinna znaleźć się informacja o stosowanych konserwantach, ale postawił pytanie retoryczne: jak informować o czymś, czego świadomie się nie dodaje?

Skąd zatem wziął się w garwolińskich serkach sorbinian sodu? Prezes OSM rzucił podejrzenie na rolników dostarczających mleko. – Musimy przede wszystkim przebadać surowiec – zapowiedział. – Bardzo wielu rolników używa środków konserwujących. Najprawdopodobniej te, które znalazły się w serkach, pochodzą z paszy.

Brzmi to trochę jak bajka. Krowa jadła paszę, w której był ukryty chemiczny konserwant sorbinian sodu, który poprzez układ pokarmowy przedostał się do mleka, a stąd już prostą drogą fermentacji mleka wniknął do wiejskiego serka i trafił na sklepową półkę. Ciekawe, że detektywi ze spółdzielni w Garwolinie nie stwierdzili, iż to właśnie w organizmie krowy dokonana się synteza i chemiczne dodatki do paszy przekształciły się w ów sorbinian sodu.

Teoria spiskowa

To jednak nie koniec serkowej afery. Doniesienia o fałszowaniu produktów wywołały u niektórych obrońców OSM podejrzenia o międzynarodowy spisek, w który zamieszana jest Fundacja Pro-Test. Okazuje się bowiem, że swoje testy wykonuje ona w laboratoriach w Niemczech. Tymczasem rewelacje na temat „rdzennie polskich serków” dziwnie zbiegły się w czasie z kampanią promocyjną dużego niemieckiego koncernu mleczarskiego wchodzącego na polski rynek. Chyba trzeba będzie wezwać ambasadora Niemiec – niech się tłumaczy w polskim MSZ, skąd w serku wiejskim znalazł się sorbinian sodu.

Ale prócz żarliwych obrońców polskości *cottage cheese* znaleźli się w okolicach Garwolina złośliwcy, którzy chętnie utarliby nosa zarządowi okręgowej spółdzielni mleczarskiej. Na lokalnej stronie internetowej czytamy bowiem taki wpis: „Ciekawa jestem, jak konserwuje się prezes P. i wiceprezes K.? Chyba nieźle się konserwują, bo nieźle się trzymają”. Na szczęście ten donos spotkał się z natychmiastową reprimendą sympatka spółdzielni i panów prezesów: „Kilkakrotnie zdarzyło mi się w przypadku serka waniliowego, że pojawiła się pleśń – a termin przydatności mijał za tydzień. To chyba poświadcza, że OSM Garwolin nie dodaje konserwantów”.

A więc konsumenci – zdecydujcie się! Wolicie jeść serki z naturalną pleśnią czy z chemicznymi, sztucznymi konserwantami...



www.volkswagen.pl Infolinia: 801 200 400 (opłata jak za jednostkę taryfikacyjną połączenia lokalnego)



Wygrał tylko dlatego, że zaostrzono kryteria.

Golf. Najbezpieczniejszy samochód w testach NCAP.



W 2009 roku instytut Euro NCAP zaostrzył kryteria testów zderzeniowych.

Golf w klasyfikacji łącznej uzyskał najlepszy wynik, zdobywając tytuł najbezpieczniejszego samochodu. Golf zapewnia najwyższy poziom bezpieczeństwa, oferując w standardzie m.in. systemy ABS, ASR, EDS i MSR oraz siedem poduszek powietrznych, w tym poduszkę chroniącą kolana kierowcy. Gwarantujemy – to najbezpieczniejszy wybór.

Volkswagen. Ponad standard to standard.



Das Auto.