

Dziennikarki kulinarne zachwycone smakami Regionu Puszczy Białowieskiej!

Centrum Turystyki w Hajnówce Lokalna Organizacja Turystyczna "Region Puszczy Białowieskiej" we współpracy z Urzędem Miasta Hajnówka, Starostwem Powiatowym w Hajnówce i innymi członkami stowarzyszenia zorganizowała w dniach od 23 do 27 października 2017 r. wizytę studyjną dziennikarek kulinarnych w regionie Puszczy Białowieskiej - pani Barbary Tekieli i pani Elżbiety Tomczyk - Miczka a także współpracującej z japońskimi biurami podróży - pani Małgorzaty Kikuchi.

Wszystkie Panie zaprosił do siebie Hotel Białowieski w Białowieży, który zaprezentował szeroką ofertę pobytową: noclegi, smaczną kuchnię, strefę spa z wieloma rodzajami zabiegów pielęgnacyjnych, kompleks wodny.

Program wizyty był bardzo bogaty i atrakcyjny, a organizatorzy starali się pokazać uczestniczkom autentyczną gościnność puszczańskich miejscowości oraz przywiązanie lokalnych mieszkańców do tradycji kulinarnych. Wizyta wywołała wiele pozytywnych emocji i pozwoliła doświadczyć prawdziwych kulinarnych doznań.

W pierwszym dniu wizyty uczestniczki wzięły udział w warsztatach kulinarnych oraz plastycznych w wioskach tematycznych: Borysówce - Wiosce Drewnianej oraz Lipinach -Wiosce Bulwy. Następnie zaprezentowana została marka miasta Hajnówka - Duchowa witalność. Dziennikarki odwiedziły Sobór Świętej Trójcy, gdzie zapoznały się z informacjami o symbolach w prawosławiu i organizowanym od ponad 36 lat Międzynarodowym Festiwalu Hajnowskie Dni Muzyki Cerkiewnej. W programie znalazły się również: promocja "hajnowskiego marcinka" wraz z pokazem przygotowywania i degustacją oraz prezentacja naturalnych ziół i przypraw firmy Runo. Restauracja Starówka w Hajnówce przygotowała obiad z wykorzystaniem produktów z regionu tj. sera carskiego, twarogów, masła z hajnowskiej mleczarni, miodów, piwa Browaru Markowy, produktów firmy Runo. W dalszej części programu odbyła się wizyta w piekarni "Podolszyńscy".

Dzień drugi poświęcono na odkrywanie walorów przyrodniczych i kulturowych Białowieży oraz okolicznych wsi. Uczestniczki odwiedziły obiekty Białowieskiego Parku Narodowego: Muzeum Przyrodniczo-Leśne, Rezerwat Pokazowy Żubrów, Park Pałacowy. W agendzie nie mogło zabraknąć odrestaurowanego dworca Białowieża Pałac oraz dworca Białowieża Towarowa, gdzie mieści się uznana i ceniona przez miłośników wykwintnej kuchni Restauracja Carska. Przyciąga ona zarówno smakoszy kuchni polsko - rosyjskiej jak i miłośników architektury schyłku XIX wieku. Teren zabytkowego dworca zaprezentował właściciel obiektu, opowiadając o jego historii i bogatej ofercie, tj. apartamentach w wieży ciśnień, ruskiej bani, luksusowych wagonach stylizowanych na carskie salonki, apartamentach w Domu Dróżnika. Obiad zorganizowano w Polanie Żubra w Pogorzalcach, gdzie gospodyni przygotowała dania kuchni regionalnej według oryginalnych receptur, ze świeżych i naturalnych produktów: barszcz i babkę ziemniaczaną w sosie warzywnym, paszтет i ciasto owocowe.

W trzeci dzień Panie odwiedziły "hajnowski rynek" - targowisko miejskie, które ukazuje autentyczny miejscowy klimat, gwarę oraz zachowania i mentalność miejscowej ludności. Następnie udały się do Kleszczel obejrzeć wystawę w Ametystowej Komnacie i wystawę rzeźb Sławomira Smyka. Główną atrakcją dnia okazały się warsztaty wspólnego pieczenia Busłowych Łap z Zaleszanach (<http://etnoszlak.pl/>). Dzień zakończył się oryginalnymi daniami własnoręcznie przygotowanymi przez gospodarza w Zajeździe u Jana w Dubiczach Cerkiewnych. W menu znalazły się regionalne przysmaki: zupa opieńkowa, haluski (placki ziemniaczane z sosem kurkowym), wereszczak (kociołek mięsno-warzywny), szczy - kapuśniak ze słodkiej kapusty na jagnięcinie, marynowane salo, kuńpa (surowe mięso z szynki dojrzewające przez 3 miesiące), hryczuny (gołąbki z kaszą gryczaną i mięsem w skórce kurczaka).

Czwarty dzień rozpoczął się wizytą na kwaterze agroturystycznej "Aleksandrówka" i "Anastazja" w Trześciance, gdzie gospodyni - Pani Grażyna ocaliła od zniszczenia odziedziczony po dziadkach stary dom, aranżując go na przytulne i bardzo klimatyczne miejsce dla gości, z gorącym piecem kaflowym, pamiątkami i fotografiami przodków, koronkowymi firankami i krzyżkowymi haftowanymi obrazkami. Wokół domu jest duży

ogród, kominek z letnią kuchnią, zabytkowe stodoły a za płotem cerkiew św. Michała Archanioła. Na trasie w Krainie Otwartych Okiennic była też Cerkiew pod wezwaniem Opieki Matki Bożej w Puchłach, drewniana architektura oraz wizyta w Skicie w Odrynkach. Ostatnim punktem w programie czwartego dnia był Bojarski Gościniec. Kompleks tworzą cztery zabytkowe budynki, w których mieści się około 40 miejsc noclegowych. Obiekt urządzony z wielką starannością, dbając o najdrobniejsze szczegóły. Jest to miejsce, gdzie nowoczesność i tradycja współdziałają ze sobą tworząc niepowtarzalny klimat. Dla koneserów najlepszych podlaskich smaków restauracja oferuje wyszukane i pięknie podane dania, które są w stanie zadowolić nawet najbardziej wybrednych (np. solianka na bazie jagnięciny i kark z dzika w sosie kurkowym).

Ostatni dzień wizyty zakończył się prezentacją wystawy pt. "Na białoruskiej wsi Podlasia" w Muzeum i Ośrodku Kultury Białoruskiej w Hajnówce oraz wizytą w Centrum Turystyki Regionu Puszczy Białowieskiej.

Dziękujemy wszystkim zaangażowanym w realizację wizyty studyjnej.

Bezpośrednie relacje można zobaczyć na portalu społecznościowym Facebook - na fanpage'ach: Barbara Tekieli, Elżbieta Tomczyk - Miczka i LOT "Region Puszczy Białowieskiej".

Lokalna Organizacja Turystyczna

"Region Puszczy Białowieskiej" [w trakcie wycieczki](#) [w trakcie wycieczki](#) [w trakcie wycieczki](#)

[w trakcie wycieczki](#) [w trakcie wycieczki](#) [w trakcie wycieczki](#)

Image not found or type unknown or type unknown or type unknown or type unknown or type unknown
[w trakcie wycieczki](#)

[w trakcie wycieczki](#)

Image not found or type unknown or type unknown