

THE CHEST GAZETTE

The best information tabloid of natural and nature heritage since 2021
Najlepszy tabloid informacyjny o dziedzictwie kulturowym i przyrodniczym od 2021 roku



Legendarny piekaczewnik (inaczej tatarski pieróg)

Piekaczewnik to jedna z kulinarnych pereł Podlasia. Kto go nie próbował ten nie może mówić, że wie jak smakuje ten region Polski. Rozmiary piekaczewnika imponują, ponieważ zrobiony według receptury waży około 3 kg a jego średnica wynosi ponad 26 cm. Potrawa otrzymała swoją nazwę od czasownika „piekaczyway”, czyli rozwałkowywać po białorusku i rosyjsku. Wytwarza się w siedzibach Lipków, czyli polskich Tatarów, w Kruszynianach, Bohonikach oraz Krynkach.

Jest przede wszystkim daniem świątecznym, które podaje się podczas obchodzenia pamiątki ofiary Abrahama oraz na zakończenie ramadanu. Tatarski pieróg wymaga dużego nakładu sił i środków. Przygotowuje się go poprzez nałożenie na siebie aż sześciu bardzo cienkich, niemalże przezroczystych, warstw ciasta. Następnie przekłada się je farszem i zwiija w rurkę (rulon). Piekaczewnik można jeść na słodko lub z mięsem. Receptura i sposób przygotowania tatarskiego pierogu nie zmienił się od wieków. Bardzo ważne w piekaczewniku jest także to, że wyrabia się go ręcznie i to właśnie praca tatarskich rąk nadaje mu jego cudowny aromat.

The legendary piekaczewnik (aka Tatar dumpling)

Piekaczewnik is one of the culinary pearls of Podlasie. Those who have not tried it cannot say that they know what this region of Poland tastes like. The dimensions of the piekaczewnik are impressive because it weighs about 3 kg according to the recipe and its diameter is over 26 cm. The dish got its name from the verb "piekaczyway", meaning to roll out in Belarusian and Russian. It is produced at the headquarters of the Lipków, i.e. Polish Tatars, in Kruszyniany, Bohoniki and Krynki. It is primarily a festive dish that is served at the commemoration of Abraham's sacrifice and at the end of Ramadan. Tartar dumplings require a lot of effort and resources. It is prepared by overlapping as many as six very thin, almost transparent layers of dough. Then they are stuffed with stuffing and rolled into a tube (roll). Piekaczewnik can be eaten sweet or with meat. The recipe and method of preparing tartar dumplings have not changed for centuries. It is also very important in piekaczewnik that it is made by hand and it is the work of Tatar hands that gives it its wonderful aroma.



Reporter
Jadwiga Barcewicz
March 15, 2021