

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ  
GWARANTOWANEJ TRADYCYJNEJ SPECJALNOŚCI  
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO**

**I. Dane wnioskodawcy**

**1. Nazwa:**

Konsorcjum producentów „Pierekaczewnika”

**2. Siedziba i adres:**

Kruszyniany 58, 16-120 Krynki

**3. Adres do korespondencji:**

ul. Słowackiego 26, 16-030 Supraśl

Telefon: (+48) 0-85 710-84-60, 0-85 749-40-52, kom. 0 606-603-760

Faks:

E-mail: dzenneta@wp.pl

**4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:**

Dzenneta Bogdanowicz

**5. Grupa:**

W skład konsorcjum producentów „Pierekaczewnika” wchodzi następujące podmioty:

- Gospodarstwo Agroturystyczne „Tatarska Jurta”
- Gospodarstwo Agroturystyczne „Stajnia na Tatarskim Szlaku”
- Arleta Żynel Kapituła Klubu Szefów Kuchni

## **II. Specyfikacja**

### **1. Nazwa:**

Pierekaczewnik

Wnioskodawca ubiega się o zastrzeżenie nazwy zgodnie z artykułem 13.2 i nie wnosi o skorzystanie z art. 13.3 rozporządzenia 509/2006. Nazwa produktu jest specyficzna sama w sobie i nie powinna być w żaden sposób tłumaczona.

### **2. Kategoria:**

Wyroby cukiernicze, chleb, ciasta, ciastka, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

### **3. Opis:**

Pierekaczewnik to wypiek o wyglądzie zewnętrznym przypominającym skorupę ślimaka. Efekt ten uzyskuje się dzięki nałożeniu na siebie sześciu, bardzo cienkich warstw rozwałkowanego ciasta, przekładanych farszem (słodkim lub mięsnym) i zwiniętych w rulon. Tak uformowane ciasto piecze się w okrągłym naczyniu, które nadaje pierekaczewnikowi pożądaną kształt. W przekroju uwidocznione są liczne warstwy ciasta na przemian z nadzieniem. Z zewnątrz pierekaczewnik, w zależności od długości pieczenia, jest lekko złoty lub rumiany. Gotowe ciasto ma zazwyczaj ok. 26-27 cm średnicy i waży ok. 3 kg. Konsystencja Pierekaczewnika jest stała, zwięzła i elastyczna. Smak w zależności od nadzienia jest pikantny lub słodki. Produkt podaje się tradycyjnie na ciepło, dzięki czemu poszczególne warstwy rozdzielają się i stają się lekko chrupiące.

### **4. Metoda produkcji:**

#### Etap 1 – Przygotowanie ciasta

Do przygotowania ciasta należy użyć następujących proporcji składników: 1 kg przesianej mąki tortowej (typ 450), 1 łyżeczkę soli (10 g), 5 żółtek z jaj kurzych średniej wielkości, 1 łyżkę stołową oleju oraz ok. 0,5 l wody. Wszystkie składniki należy ze sobą połączyć i dokładnie ręcznie wyrobić, aż do momentu uzyskania jednolitej, elastycznej masy. Dopuszcza się zmechanizowanie tego etapu produkcji pod warunkiem osiągnięcia równorzędnego efektu.

#### Etap 2 – Wałkowanie

Wyrobione ciasto należy podzielić na 6 równych części. Następnie każdy kawałek ciasta rozwałkowuje się na płaty o średnicy ok. 70 cm i grubości ok. 1 mm. W celu uzyskania równych płatów bez pęknięć, czynność wykonuje się ręcznie, drewnianym, prostym wałkiem (bez uchwytów). Na zakończenie ciasto należy ręcznie rozciągnąć, żeby uzyskać efekt przejrzystości – nie doprowadzając jednak do powstania dziur i pęknięć.

#### Etap 3 – Składanie warstw

Płaty po rozwałkowaniu odkładamy sukcesywnie na bok, aby uniknąć ich posklejania. Należy je również przykryć ściereczką, by nie wyschły. Następnie płaty należy układać warstwami jeden na drugim, smarując każdy roztopionym masłem. Ma to wpływ na specyficzny

charakter produktu, gdyż brak uszkodzeń ciasta pozwala osiągnąć właściwą strukturę produktu.

Na smarowanie poszczególnych warstw zużywa się 0,75 kg masła, które można ew. zastąpić gęsim tłuszczem.

#### Etap 4 – Przygotowanie farszu

Kwintesencją smaku pierkakazewnika jest nadzienie. Pierkakazewnik wytwarza się z następującymi rodzajami farszu:

##### **farsz I: mięsny**

Min. 1 kg mięsa należy pokroić w drobną kostkę. Jeżeli na tym etapie dodawana jest cebula, to nie powinno być jej więcej niż 350 g. Na koniec należy wszystko wymieszać i przyprawić do smaku. W przypadku tego farszu dopuszcza się stosowanie następujących rodzajów mięsa:

- I.1 – min. 1 kg surowej baraniny (udziec bez kości z osobników młodych),
- I.2 – min. 1 kg surowej wołowiny (wołowina miękka z osobników młodych),
- I.3 – min. 1 kg surowej gęsiny lub mięsa z udźca indyka.

Nie dopuszcza się mieszania różnych rodzajów mięsa.

##### **farsz II: słodki**

Do przygotowania farszu słodkiego wykorzystuje się:

- II.1 – min. 1,1 kg rozdrobnionego, białego sera (chudego, półtłustego lub tłustego),
- II.2 – min. 1 kg rodzynek ,
- II.3 – min. 1,1 kg mieszanki rozdrobnionego, białego sera i rodzynek w różnych proporcjach.

Najpopularniejsze nadzienie tego typu wykonuje się z 1 kg białego sera oraz 10 dag rodzynek i cukru do smaku.

##### **farsz III: owocowy**

Zgodnie z tradycją pierkakazewnik może być wykonany również z obranych i pokrojonych w średniej wielkości kostki owoców:

- III.1 – min. 1,5 kg jabłek
- III.2 – min. 1,5 kg śliwek suszonych

Całość można uzupełnić ok. 10 dag rodzynek i dosłodzić do smaku. Nie można natomiast mieszać rodzajów owoców.

#### Etap 5 – rozłożenie farszu

Na ostatnim – górnym płacie wcześniej ułożonych warstw ciasta, należy równomiernie rozłożyć farsz.

## Etap 6 – formowanie i wypiek

Ciasto z farszem należy zwinąć w rulon, który następnie składa się na podobieństwo muszli ślimaka tak, aby zmieścić je w okrągłym, wysmarowanym masłem naczyniu. Wierzch pieriekaczownika również należy posmarować masłem. Wypiek odbywa się pod przykryciem w temperaturze 180<sup>0</sup> C i trwa przez ok. 2 godziny.

### **5. Specyficzny charakter:**

Specyficzny charakter pieriekaczownika wynika z kilku podstawowych cech tego produktu:

- wyjątkowej struktury ciasta,
- specyficznego kształtu i wielkości.

#### Wyjątkowa struktura produktu:

Specyfiką produktu jest niewątpliwie jego wielowarstwowa struktura będąca rezultatem układania na sobie cienkich (prawie przezroczystych) warstw ciasta. Efekt ten uzyskuje się poprzez bardzo dokładne rozwałkowywanie ciasta. Po ułożeniu na sobie wszystkich warstw ciasta oraz farszu całość zwija się w rulon. Dzięki temu w przekroju uwidocznione są charakterystyczne dla pieriekaczownika liczne warstwy ciasta ułożone na przemian z nadzieniem.

Nazwa „pieriekaczownik” wyraża specyficzny charakter produktu, ponieważ w wolnym tłumaczeniu z języka białoruskiego oznacza „przekładaniec” (wielowarstwowe ciasto). W rosyjskim natomiast czasownik *piekakat’* to rozwałkowywać. Zarówno wałkowanie jak i przekładanie ciasta farszem są charakterystycznymi czynnościami stosowanymi przy wyrobie pieriekaczownika. Jest to potwierdzenie zarówno specyfiki produktu jak i jego nazwy, która bezpośrednio wywodzi się od czynności związanych z wyrobem tego produktu.

#### Specyficzny kształt i wielkość:

Specyficzny, ślimakowaty wygląd zewnętrzny pieriekaczownika wynika z końcowej fazy sposobu jego przygotowywania. Zwinięty w rulon produkt umieszcza się w okrągłym naczyniu do pieczenia. Po upieczeniu pieriekaczownik swym wyglądem przypomina muszlę ślimaka. Pieriekaczownik jest w istocie specyficznym pierogiem, który oprócz struktury, wyróżnia się również wielkością – jego średnica wynosi min. 25 cm, waży ok. 3 kg.

### **6. Tradycyjny charakter:**

#### Tradycyjna metoda wytwarzania:

Tradycyjny charakter pieriekaczownika jest ściśle związany z niezmienną przez stulecia metodą jego wytwarzania. Cały proces wyrobu, zarówno ciasta jak i farszu, nie uległ zmianie na przestrzeni wieków. Świadczy o tym ręczny wyrób ciasta jak też zachowanie niezmiennych składników farszu. Proces ręcznego formowania warstw również nie uległ zmianie i zachował swą pierwotną formę.

Pieriekaczownik jest tradycyjnym produktem, który wywodzi się z terenów dawnych kresów Rzeczypospolitej, które zamieszkiwane były przez wiele narodowości: Polaków, Litwinów, Rosjan, Białorusinów, Ukraińców, Żydów oraz Tatarów. Tatarzy przybyli na tereny Polski już

w XIV wieku, przynosząc ze sobą bogatą, orientalną kulturę. Jednym z elementów tego dziedzictwa kulturowego jest właśnie kuchnia, która w swej znakomitej większości zdeterminowana jest religią oraz dostępnymi na stepie produktami. Wraz z funkcjonowaniem osadników tatarskich wokół ważnych grodów i dworów ich kultura przenikała się z kulturą miejscową. Dzięki wspólnym kontaktom na stoły polskie trafiały często przysmaki tatarskie. Jednym z takich produktów jest właśnie pierekaczewnik.

Wyjątkowo pracochłonna receptura sprawia, że pierekaczewnik przygotowuje się bardzo rzadko – obecnie właściwie tylko w domach tatarskich podczas świąt Bajramy (z j. tureckiego słowo „Bajram” oznacza „święto”). Potwierdzenie i opis specyfiki produktu znajdujemy w opracowaniach historyczno-etnograficznych sprzed II wojny światowej.

## **7. Minimalne wymagania oraz procedury kontroli specyficznego charakteru:**

Ze względu na zachowanie specyficznego charakteru produktu kontroli podlegają zwłaszcza następujące elementy:

1. Surowce użyte przy produkcji farszu:
  - a. ilość i jakość podstawowego surowca,
  - b. w przypadku mięsa, należy wykluczyć użycie wieprzowiny.
2. Proces wyrobu ciasta:
  - a. ręczne wałkowanie i rozciąganie ciasta,
  - b. smarowanie masłem lub gęsim tłuszczem.
3. Wyrób gotowy:
  - a. specyficzny kształt i wielkość gotowego wyrobu,
  - b. charakterystyczna, warstwowa struktura wyrobu,
  - c. rozwarstwianie się ciasta w produkcie (analogicznie do ciasta francuskiego).

Kontrole odbywają się na zasadzie oceny organoleptycznej produktu oraz śledzenia poszczególnych etapów produkcji. Producenci są również zobowiązani do gromadzenia i przedstawienia kontrolerowi dokumentacji, niezbędnej do odtworzenia składu produktu.

## **8. Informacje dodatkowe:**

-----

## **9. Wykaz dokumentów potwierdzających specyficzny i tradycyjny charakter produktu:**

Stanisław Kryczyński, *Tatarzy Litewscy. Próba monografii historyczno-etnograficznej*, Warszawa 1938 r.

### **III. Kontrola:**

Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

ul. Wspólna 30

00-930 Warszawa

tel.: (+48) 0 22 623 29 00; (+48) 0 22 623 29 01

fax.: (+48) 0 22 623 29 98; (+48) 0 22 623 29 99

Powyższy organ kontrolny jest odpowiedzialny za kontrolę całości specyfikacji.