**Historia podlaskich smaków**

**Jaka właściwie jest ta kuchnia regionalna? Gdzie szukać jej korzeni; co jest jej historyczną konstrukcją, a co tylko marketingową naleciałością? A przede wszystkim, czym takim szczególnie się wyróżnia? Odpowiedzi na te pytania można odszukać w najnowszej książce Andrzeja Fiedoruka, która trafiła właśnie na półki księgarń.**

„Historia Podlaskich smaków”, bo tak zatytułowane jest najnowsze wydawnictwo historyka, znawcy i miłośnika Podlasia, jest pierwszą w skali kraju próbą opisania kuchni regionalnej uwzględniając nie tylko aspekt recepturowy i technologiczny ale przede wszystkim społeczny, ludzki w kontekście historii, kultury, ekonomii, gospodarki.

Jak podkreśla recenzujący książkę, znany z programów kulinarnych Robert Makłowicz, o jakiejkolwiek kuchni narodowej sensownie mówić możemy tylko wówczas, gdy popatrzymy na nią jak na witraż, składający się z wielu mniejszych części. Tymi szkiełkami witraża, tworzącymi kompletne dzieło, są kuchnie regionalne, sól i istota kultury kulinarnej każdego kraju.

- Andrzej Fiedoruk od lat konsekwentnie opisuje historię i tradycje swego rodzinnego gniazda - Podlasia. Jego najnowsze dzieło: „Historia podlaskich smaków” to najbardziej kompetentny wykład o kulinarnej przeszłości i teraźniejszości tego regionu, jednego z najwspanialszych w dzisiejszej Polsce, bowiem głęboko i bez reszty zanurzonego w wielokulturowej tradycji niegdysiejszej Rzeczypospolitej. Czytając Fiedoruka rozumiemy doskonale nie wszystkim przecież objawioną prawdę, że gotowanie to nie tylko zbiór pewnych czynności, mających na celu przygotowanie strawy, lecz przede wszystkim element kultury, wręcz jej emanacja. Nie wyobrażam sobie nikogo, kto chcąc dobrze poznać podlaską tradycję nie umieściłby dzieła Fiedoruka na swej liście lektur obowiązkowych. – recenzuje Makłowicz.

Andrzej Fiedoruk opisuje tradycje kulinarne naszego regionu nie pierwszy raz. Jak mówi - do napisania tej książki namówił go były marszałek województwa podlaskiego Mieczysław Baszko. To między innymi dzięki jego stypendium publikacja mogła powstać.

Prace nad książką trwały cały 2015 rok. Materiałów nie brakowało. Były to zbiory gromadzone przez kilkadziesiąt lat fascynacji regionem. Część tematów została zaczerpnięta z poprzedniego wydawnictwa „Kuchnia podlaska w recepturach i rozhoworach opisana”.

W książce nie zabrakło również miejsca różnego rodzaju napojom, z których słynie Podlasie. Autor szeroko opisuje tradycje pędzenia bimbru, wytwarzania nalewek a zarazem mówi o napojach lżejszego formatu jak lemoniady, oranżady czy kwasy i podpiwniki wytwarzane od dziesięcioleci. Jednym z producentów takich napojów jest Krynka, o której również wspomina autor wydawnictwa.

- W związku z tym, iż tradycje kulinarne regionu są nam bardzo bliskie, nie mogliśmy odmówić udziału w przedsięwzięciu jakim jest wydanie książki „Historia Podlaskich smaków”. Jesteśmy dumni, że możemy uczestniczyć w upowszechnianiu wiedzy o bogactwie kulinarnym regionu. Jesteśmy regionalną firmą, której historia jest częścią historii opisanej w tej książce. – mówi Mieczysław Surowiec, prezes Spółdzielni Krynka.

Jednak Krynka to nie tylko oranżady czy kwasy. To oczywiście przede wszystim woda źródlana wydobywana z dużej głębokości, dzięki czemu zachowuje naturalny smak, charakter oraz czystość.

Książka jest już dostępna w księgarniach. Można ją również zamówić z dedykacją, bezpośrednio u autora, pod adresem a.fiedoruk@tlen.pl.