



Ostrołęka, 14. 01. 2008

## OPINIA

Piekarnia Kurpiowska „Serafin” z Serafina, gmina Łyse, powstała w 2005 roku to firma o wielopokoleniowych tradycjach głęboko zakorzenionych w kurpiowskiej kulturze ludowej. W ciągu tak krótkiego czasu swojego istnienia na rynku zdobyła uznanie dzięki kurpiowskiej recepturze przekazywanej z pokolenia na pokolenie. Połączenie tradycyjnych receptur z wysokiej klasy technologią zaowocowało produktami najwyższej klasy. Prężna działalność i zaangażowanie w promowanie kurpiowskiej kultury znalazła uznanie w wielu miastach na terenie całej Polski: Warszawie, Białymstoku, Suwałkach, Łodzi, Katowicach, Gdańsku, Olsztynie, Elku, Iławie, Ostrołęce i Łomży. Produkty piekarni można spotkać na wielu liczących się imprezach regionalnych i ogólnopolskich: *Miodobranii Kurpiowskiej, Weselu Kurpiowskim, Przyjechał Kurpś do Warszawy, Niedzieli Kadziłańskiej*. Wysokiej jakości produkty, tj. chleb z mąki pytłowej, razowy chleb na otrębach, kołaczki razowe na liściu chrzanu, placek kurpiowski z rodzynkami, fafernuchy, znajdują swoje źródło w kurpiowskiej tradycji kulinarnej, którą zachwyił się Adam Chętnik, wybitny badacz Kurpiowszczyzny. W swojej pracy „Pożywienie Kurpiów”, opisał nie tylko doznania smakowe, jakie gwarantuje lokalna kuchnia, ale i tradycyjne receptury.

Jednym z produktów Piekarni Kurpiowskiej „Serafin”, cieszącym się wyjątkowym uznaniem jest łożatka wieprzowa pieczona w chlebie, która stanowi wykwintny przysmak wielu uroczystości, imprez i bankietów. Zadziwia ona nie tylko imponującymi walorami smakowymi, ale i estetycznymi. Jest to zarówno wytwór przypominający o dawnych tradycjach kulinarnych Kurpiów, ale przede wszystkim produkt regionalny najwyższej jakości.

Zdaniem Muzeum Kultury Kurpiowskiej łożatka wieprzowa zapiekana w chlebie zasługuje na miano najlepszego produktu roku 2007.

DYREKTOR  
MUZEUM KULTURY KURPIOWSKIEJ  
*M. Samsel*  
mgr Maria Samsel