



NEWSLETTER 1/2019

RESTAURACJA PAŁACOWA HOTELU ANDERS****	2
RESTAURACJA ROMANTYCZNA W HOTELU SPA DR IRENA ERIS WZGÓRZA DYLEWSKIE*****	4
RESTAURACJA REFĘKTARZ W HOTELU ZAMEK RYN****	6
GOŚCINIEC RYŃSKI MŁYN	8
SMIAK MAZUR ZAKŁĘTY W MAŁUTKIEJ RYBCE	10
MISTRZOWSKIE PIWA Z WARMII I MAZUR	11

Restauracja Pałacowa Hotelu Anders w Starych Jabłonkach, Restauracja Refektarz Hotelu Zamek Ryn, Gościniec Ryński Młyn w Rynie oraz Restauracja Romantyczna Hotelu SPA Dr Irena Eris na Wzgórzach Dylewskich znalazły się na liście 100. najlepszych restauracji w Polsce w VIII edycji ogólnopolskiego plebiscytu Poland 100 Best Restaurants 2018.

Szczególne wyróżnienie trafiło do szefa kuchni Hotelu Anders w Starych Jabłonkach, Dariusza Strucińskiego, który został Osobowością Kulinarą 2018 roku. Nagroda Poland 100 Best Restaurants to potwierdzenie jakości i podkreślenie znaczenia restauracji z regionu na arenie ogólnopolskiej.

RESTAURACJA PAŁACOWA HOTELU ANDERS****



arch. Hotelu Anders

Restauracja Pałacowa Hotelu Anders mieści się w stylowych wnętrzach przedwojennego pałacu. Szczególną popularnością wśród Gości cieszy się letni

taras z przepięknym widokiem na jezioro.

W Restauracji Pałacowej Hotelu Anders czekają na Gości wyjątkowe potrawy. Utytułowany Szef Kuchni, Dariusz Struciński sprostą najbardziej wyrafinowanym gustom. Unoszący się w powietrzu aromat dań kuchni polskiej i europejskiej, wyodrębia smak, nęci podniebienie. Obok standardowej karty dań, Restauracja Pałacowa oferuje kartę specjalną z daniami SPA oraz menu przygotowane z myślą o najmłodszych Gościach. Na kuchnię hotelu Anders składają się nowoczesne kompozycje potraw, ale i te nawiązujące do historii miejsca. Otaczająca hotel zielona przestrzeń skłania ku zdrowemu odżywianiu. Szczególne miejsce na talerzach zajmują tu ryby. Świeże warzywa i owoce trafiające na restauracyjne stoły pochodzą od pobliskich rolników, ryby są bogactwem tutejszych jezior. Kuchnia hotelu Anders to zdrowe jedzenie oparte o regionalne produkty, potrawy, których trzeba skosztować. Restauracja Pałacowa może pomieścić 270 Gości. W pomieszczeniach Restauracji można skorzystać z bezprzewodowego bezpłatnego dostępu do Internetu. Parking hotelowy zapewnia 100 miejsc postojowych.

www.hotelanders.pl/restauracja

RESTAURACJA ROMANTYCZNA W HOTELU SPA DR IRENA ERIS WZGÓRZA DYLEWSKIE*****



arch. Hotel SPA Dr Irena Eris Wzgórza Dylewskie

„Romantyczna” w pięciogwiazdkowym Hotelu SPA Dr Irena Eris Wzgórza Dylewskie to kameralna i elegancka restauracja z otwartą kuchnią i doskonałą obsługą. Jest pierwszą w Polsce restauracją rekomendowaną, ponad dekadę temu, przez Slow Food Polska. Tutaj można celebrować posiłki oraz odkrywać prawdziwe smaki dań przygotowywanych głównie z produktów regionalnych i polecanych przez Slow Food. W Romantycznej można zamówić dania à la carte z menu zmieniającego się co kwartał lub zdać się na wybór szefa kuchni Grzegorza Grędę i poprosić o menu degustacyjne składające się z 3, 4 lub 7 dań, przygotowanych głównie ze świeżych i sezonowych produktów. Kolacja degustacyjna to świetna okazja do spróbowania wielu, często skrajnie różnych potraw, tworzących harmonijną kompozycję. Ponadto pozwala poznać najlepsze pozycje z karty - od przystawek, po dania główne i desery.

W karcie królują potrawy z dziczyzny, ryb morskich i słodkowodnych, drobiu i innych gatunków ptactwa, zapomniane warzywa, jak brukiew czy salsefia, polskie tradycyjne kasze, domowe makarony. Szef kuchni osobiście wyszukuje do współpracy najlepszych lokalnych producentów i wytwórców żywności, dlatego wiele z używanych tu składników ma certyfikat ekologiczny lub uprawianych jest naturalnymi metodami. Interesująca selekcja win i rekomendowanych nalewek stanowi swoiste dopełnienie menu. Restauracja idealnie nadaje się na romantyczną kolację, okolicznościowe małe przyjęcie, wykwiłtne spotkanie biznesowe.

Restauracja ma na swoim koncie dwa najważniejsze wyróżnienia branży gastronomicznej: Grand Award w konkursie Poland 100 Best Restaurants 2018 oraz symbol czapki kucharskiej Gault&Millau 2019.
www.drirenaerisspa.pl/wzgorza-dylewskie/smaki/restauracja-romantyczna

RESTAURACJA REFEKTARZ W HOTELU ZAMEK RYN****



arch. Hotel Zamek Ryn

Usytuowana w najstarszej części XIV - wiecznego zamku krzyżackiego Restauracja Refektarz to miejsce hołdujące najznakomitszym tradycjom kulinarnym. Hotel ZAMEK RYN****, dawna siedziba komtura, w której rycerze zakonnicy jadaliby zwierzynę i ryby z okolicznych lasów i jezior, zobowiązuje do obyczajnego zachowania odzwierciedlającego się zarówno w wykwinności na stole jak i bardzo pieczołowitym przygotowaniu potraw. Każda pora roku to idealny powód do inspiracji kulinarnych. Wiosną przygotowuje się szparagi, raki i pieczoną jagnięcinę. Latem dominują dania kuchni wegetariańskiej. Jesiennymi specjalnościami są potrawy z grzybów i dziczyzny (borowiki, rydze, jelenie, dziki, bażanty). Zima natomiast to popisy kuchni słowiańskiej, czyli pierogi, pyzy, knedle, a także aromatyczne babki ziemniaczane. Przez cały rok zamkowy cukiernik potrafi wyczarować cuda w postaci ciast, tortów i deserów z rozpływającej się w ustach czekolady, pachnących i świeżych owoców i najwyższej jakości składników. Od dwóch lat restaurację znaleźć można w słynnym żółtym przewodniku Gaullt & Millau.

Szef kuchni, Ireneusz Koniuszek, zdobywca tytułu mistrzowskiego w zawodzie kucharz, a także posiadacz dyplomów, brytyjskiej uczelni „Kendal College”, w zakresie gotowania na poziomie NVQ3, pieczołowicie, wykorzystując zdobytą wiedzę, kultywuje tradycje rycerskie, także te dotyczące upodobań kulinarnych.

Już od 2013 roku zamkowa Restauracja Refektarz zdobywa „trzy widelce” w prestiżowym przewodniku „Poland 100 Best Restaurants”. Prawo do znalezienia w przewodniku ustalane jest na zasadzie – 75% oceny konsumentów – ankiety, głosowania, 25% oceny inspektorów.

www.zamekryn.pl/kuchnia/restauracja-mazury

GOŚCINIEC RYŃSKI MŁYN



arch. Gościniec Ryński Młyn

Gościniec Ryński Młyn z widokiem na czarowne Jezioro Ryńskie został gruntownie odrestaurowany, by zaskoczyć gości zarówno niezwykłością wystroju jak i potraw opartych na staropolskich recepturach. Uroku i smaku serwowanym tutaj daniom dodaje sposób ich podania - gliniana zastawa jak i wyśmienite trunki. Warte skosztowania są Bliny z maczanką, Plińce z pomoćką, a także Deska młynarza. Koneserom trunków proponuje się szeroką gamę piwa, miodów i win. Gościniec Ryński Młyn oczaruje tych, dla których jednakowo ważne są doznania podniebienia i atmosfera odwiedzanego miejsca.

Szefowa Kuchni – Agnieszka Wesołowska - najbardziej lubi potrawy z ryb słodkowodnych, wszelakich mięs i te przygotowywane z ziemniaków, a także domowe desery. Pielęgnowanie Dziedzictwa Kulinarne Warmii i Mazur, smaków naszych dziadków i ich dziadków, stało się jej prawdziwą pasją. Potrawy przygotowuje zgodnie z ideą Cittaslow.

Gościniec Ryński Młyn znalazł się już po raz piąty na liście 100 najlepszych restauracji w Polsce. O obecności w przewodniku zdecydowało nie malownicze położenie Ryńskiego Młyna, lecz sami goście, którzy drogą głosowania przyznali lokalowi aż 2 widelce – niezwykle wysoką notę w tej kategorii.

www.rynskimlyn.pl

SMAK MAZUR ZAKŁĘTY W MALUTKIEJ RYBCE



arch. Gościniec Ryński Młyn

Stynka to gatunek ryby zupełnie wyjątkowy – nie tylko pod względem walorów smakowych. Jako potrawa regionalna stynka jest bowiem znana w bardzo niewielu miejscach Polski. Ten, przypominający wyglądem szprotkę, przysmak może być odławiany sieciowo wyłącznie zimą, gdy tworzy duże ławice. Mazurscy rybacy muszą czekać, aż jeziora będą skute na tyle grubą taflą lodu, aby bezpiecznie wjechać ciągnikami, które przewożą maszyny do wyciągania sieci. Rybacy odławiają rybę o zupełnie nietuzinkowym zapachu zielonego ogórka, mięciutkich po usmażeniu ościach i łagodnym smaku. Ponieważ stynki żyją jedynie w kilku mazurskich jeziorach (preferują wody zimne i dobrze natlenione), zyskują status regionalnego – choć wciąż nieznanego wielu turystom rarytasu. W przeciwieństwie do restauracji i smażalni, w których świeżej stynki można skosztować wyłącznie latem, Gościniec Ryński Młyn oferuje ją o każdej porze roku. Jest ona tu dostępna pod dwiema postaciami: jako chrupiąca stynka młynarzowej, co sosów do niej nie żałowała, lub z sałatami, sosem majonezowym i grzanką serową. Ta niezwykle ciekawa w smaku przekąska, w połączeniu z proponowanymi dodatkami, pozostawia na długo w pamięci przepyszne i wyjątkowe wspomnienie Mazur.

MISTRZOWSKIE PIWA Z WARMII I MAZUR



arch. Browar Ukiel

Piwna rewolucja rzemieślnicza, polegająca na odejściu od bezsmakowego lagera narzuconego nam przez duże kompanie piwowarskie, zatacza coraz szersze kręgi. Wiele osób nie wie, że w 2017 na rynku pojawiło się 1655 premier piwnych – średnio to ponad 4 całkowicie nowe piwa dziennie. Cieszy bardzo, że odradzające się browary Warmii i Mazur miały w tym swój udział. Spośród nowych piw na rynku nasi reprezentanci zdobyli czołowe lokaty w

konkursach piwnych. Mamy również swoich przedstawicieli kwalifikujących się do ścisłej światowej czołówki. Czyż zatem możemy się pochwalić?

Jednym z najbardziej prestiżowych konkursów piwnych w Polsce jest Kraft Roku, organizowany przy okazji Poznańskich Targów Piwa. Browary z całego kraju rywalizują ze sobą w wielu kategoriach. Na konkursie odnotowuje się także obecność przedstawicieli rzemiosła światowego, więc impreza ta zdobywa także rozgłos na całym świecie. Polscy Certyfikowani Sędziowie PSPD oraz międzynarodowi sędziowie BJCP z całego świata spośród wielu przedstawicieli stylu wybierają tego najlepszego. Wybór dokonywany jest na podstawie zakodowanych próbek, więc sędziowie nie mają szans na poznanie nazwy browaru, aż do oficjalnego ogłoszenia wyników. W roku 2017 warmińsko-mazurskim reprezentantom udało się zdobyć medale w swoich kategoriach.

Mazurski Browar w Ełku zdobył aż trzy medale w kilku kategoriach. Brąz w kategorii „ciemny lager” za piwo Ełckie Lager Ciemny. Brąz w kategorii „american amber&brown ale” za piwo Mazurskie Ale Czerwony oraz najcenniejszy medal złoty w kategorii „mocny stout/porter” za piwo Mazurskie Imperial Oatmeal Stout.

Złoty medalista to bardzo wyjątkowy gatunek piwny, który ze względu na sporą dawkę alkoholu zaliczany jest do tak zwanego ciężkiego kalibru i piw trudnych do uwarzenia. Piwo o ekstrakcie 18,5 BLG i zawartości 8,2% alkoholu podbiło serca bardzo wymagającego jury. Styl ten wyróżnia się intensywnym smakiem i aromatem o szerokim zakresie balansu smakowego, który za sprawą dodatku owsa jest bardzo gładki w odczuciu. Prażone i palone słody nadają nuty ciemnych lub suszonych owoców, czekolady, kawy, a rozgrzewający efekt alkoholu nie może dominować nad całością. Pomimo intensywnych nut, poszczególne składowe muszą się ze sobą łączyć w taki sposób, aby stworzyć złożone, harmonijne piwo, a nie palącą mieszankę. Sztuką jest tak skomponować recepturę, aby piwo, po długim okresie leżakowania (średnio ok. 10 miesięcy), umiało dobrze ukryć swoją moc, przez co alkohol ma być prawie niewyczuwalny. Zrobili to piwowarzy z Mazurskiego Browaru w Ełku.

Podobną sztuką wykazał się **Browar Ukiel z Olsztyna**, który sprawił niespodziankę nie tylko mieszkańcom regionu. Browar ten uruchomił swoją produkcję zaledwie przed konkursem i jako absolutny debiutant zdobył złoto w kategorii „west coast IPA” za piwo Ukiel West Coast IPA. Piwo w tym stylu

charakteryzuje się intensywnym i orzeźwiającym aromatem chmieli amerykańskich, które wnoszą dużą dawkę aromatów cytrusowych i owoców tropikalnych. Niska słodowość oraz wytrawny finisz skontrowany jest wyraźną i wysoką goryczką chmielową. Piwo, pomimo swojej umiarkowanej mocy alkoholowej (6,4%), jest wspaniale zbalansowane i stało się flagowym produktem małego browaru z Olsztyna. Co bardzo cieszy, piwo to jest w stałej produkcji, ciągle zachowuje swoją wysoką jakość i błyskawicznie znika z półek sklepów i restauracji regionu.

Przebojem do światowej czołówki piwnej wdarł się **Browar Kormoran z Olsztyna** ze swoim piwem w stylu Imperialny Porter Bałtycki o nazwie Imperium Prunum. To bezkompromisowe piwo zadebiutowało na rynku w roku 2016 i od razu znalazło się na liście 10 najlepszych piw świata! To wyjątkowe piwo dostępne jest tylko raz w roku i pojawia się na rynku każdego 20.01 w trakcie Międzynarodowego Dnia Porteru Bałtyckiego. Co roku od rana pod browarem Kormoran w Olsztynie ustawiają się kolejki znawców piwa, aby nabyć ten rarytas. Obecnie piwo jest produkowane w trochę większej ilości, ale nadal jest to za mało, aby zaspokoić potrzeby rynku. Piwo sprzedawane jest w gustownej butelce o pojemności 375 ml w bardzo rozsądnej cenie 25 zł za sztukę. Całość zapakowana jest w elegancki kartonik, który podkreśla szlachetność tego trunku. Czy 25 zł to dużo? Warto zaznaczyć, że butelka Imperium Prunum na aukcjach w drugim obiegu osiąga ceny do 150 zł, a pierwsze warki przekraczały ceny 250 zł, co i tak nie jest zawrotną kwotą w odniesieniu do najlepszych piw świata. Czym jest Imperium Prunum? Bardzo gęstym, oleistym, intensywnym w smaku mocnym stoutem. Charakteryzuje się nutami wędzonymi kontrowanymi obecnością śliwki z gatunku suska sechlońska, która wnosi dodatkowe wrażenia smakowe i aromatyczne. Piwo o olbrzymiej mocy – 11% alkoholu, ekstrakt 26 BLG – jest doskonale ułożone, wyleżakowane i wspaniale nadaje się do bardzo powolnej degustacji w zimowe wieczory. Naprawdę warto spróbować tego delikatesu i być dumnym z naszego warmińskiego Browaru Kormoran.

Wspaniałe doznania, odradzająca się kultura piwna i wysoka jakość browarów regionu Warmii i Mazur zachęcają do nowej formy turystyki piwnej, która w naszym regionie ma już naprawdę sporo do zaoferowania. A to nie jedyne piwa, które warto odkryć w krainie „Tysiąca Jezior”, do czego serdecznie zapraszamy.