



NEWSLETTER 1/2018

Spis treści:

Browarstwo na Warmii i Mazurach	2
Browar Ukiel – Olsztyn	3
Browar Warmia Olsztyn	5
Browar w Elblągu	6
Browar Kormoran w Olsztynie	8
Szefowie kuchni z Warmii i Mazur polecają na zimę	10



Browarnictwo na Warmii i Mazurach ma bardzo dawne tradycje, sięgającą początków zachodnioeuropejskiej kolonizacji ziem Prusów. Przez wieki pozostawało ono gałęzią mieszczańskiego rzemiosła. Wraz z zniesieniem cechów oraz wprowadzeniem wolności rzemiosła otrzymało nowe podstawy rozwoju. W ciągu kolejnych dziesięcioleci XIX w. następowało powolne przekształcanie się browarnictwa z rzemiosła w dziedzinę przemysłu.

Na Warmii tradycyjnie preferowane było piwo ciemne górnej fermentacji. Od początku lat 70. XIX w. coraz większą popularność zaczęło zdobywać piwo dolnej fermentacji, najpierw „bawarskie”, typu monachijskiego (ciemne), potem pilzneńskie (jasne). Do ich wytwarzania niezbędne było posiadanie pomieszczeń, w których fermentacja i leżakowanie odbywać się mogły w odpowiednio niskiej temperaturze (piwnice fermentacyjne, leżakowanie i połączone z nimi lodownie). Z czasem zmieniała się technologia w której zaczęto wykorzystywać najnowsze zdobycze nauki. Produkcja piwa tradycyjnego i regionalnego straciła na rzecz produkcji masowej.

Ostatnimi laty dzięki współpracy historyków i piwowarów domowych odtwarza się tradycyjne piwa regionalne. W ten sposób piwowarzy domowi, hobbyści, historycy i miłośnicy napoju chmielowego wspólnie przyczyniają się do wskrzeszenia tradycji regionu.

Poniżej prezentujemy cztery wybrane browary z regionu wraz z ich ofertą:

BROWAR UKIEL – OLSZTYN



Browar rzemieślniczy to mały zakład produkcyjny. Najczęściej zakładany przez piwowarów domowych z nastawieniem na wytwarzanie produktu wysokiej jakości, bez pośpiechu, tak aby zaoferować klientowi nowe doznania. Tutaj bardziej liczy się innowacyjność, smak i wysublimowana receptura niż szybki zysk i duże profity.

Z takiej pasji powstał właśnie browar „Ukiel” w Olsztynie. Maciej Uszpolewicz i Leszek Gałaszewski to dwaj piwowarzy domowi, którzy swoje hobby postanowili przenieść na biznesowy grunt i produkować piwo domowe na szerszą skalę.

Maciej i Leszek rozpoczęli w październiku 2017 roku pierwsze zawodowe warzenie piwa. Na niewielkiej przestrzeni ok. 130 metrów kwadratowych zdołali ustawić profesjonalną warzelnię, która umożliwia wytworzenie jednorazowo 500 litrów piwa. Dodatkowo browar posiada 7 tanków fermentacyjnych oraz małą ręczną linię butelkową. Dzięki temu piwo z browaru „Ukiel” już niedługo zagości w restauracjach, hotelach i sklepach regionu.

Siłą browaru jest pasja założycieli. Dwóch hobbystów całkowicie spoza branży piwnej, zajmujących się procesem od początku do końca – łącznie z ręcznym etykietowaniem butelek – gwarantuje jakość i doskonały nadzór nad produkcją. Piwowarzy podążają za trendami rewolucji piwnej, oferując piwa obficie nachmielone amerykańskimi odmianami chmielu – cechujące się aromatami cytrusowymi, ananasowymi, liczi, mango itp. Dodatkowo nie zapominają o fanach piwnej klasyki, warząc pilsa, marcowe lub stouta.

Jak sami podkreślają, tylko fantazja ich ogranicza. Mając swój sprzęt i wizję piwowarską, można robić, co się chce i stale zaskakiwać konsumentów.

www.ukielbrowar.pl

BROWAR WARMIA – OLSZTYN



Browar Warmia poleca słynące z wyjątkowości piwa niefiltrowane, niepasteryzowane, warzone wyłącznie naturalnymi metodami (bez technik przyspieszających proces i bez surowców obniżających cenę i jakość). Do warzenia piwa używa się najlepszych składników sprowadzanych zarówno od polskich producentów jak i z najodleglejszych zakątków naszego globu. Piwo z browaru jest niefiltrowane (przez co zdrowsze i smaczniejsze) i niepasteryzowane (ma krótszy termin ważności ale lepszy i bogatszy aromat). Piwa produkowane w browarze zdobywają medale w kraju i za granicą. Godnym odnotowania faktem jest też różnorodność gatunków jakie pojawiają się w ofercie browaru. Oprócz tradycyjnych piw typu Pils, Pszeniczne, Kozłak, Porter, Grodziskie, Stout, Marcowe... pojawiają się także takie pozycje jak Kveik (tradycyjne norweskie piwo), Mokra Szyszka (warzona raz do roku ze świeżej szyszki chmielowej), American IPA, American Pale Ale z herbatą, Russian Imperial Stout, Stout mleczny z kawą, Old Ale leżakowane z drewnem dębowym itp.

www.browarwarmia.pl

BROWAR W ELBLĄGU



Browar w Elblągu został założony w 1872 jako "Elbinger Aktien-Brauerei" (Towarzystwo Akcyjne Browar Elbląski). W 1880 został przejęty przez spółkę "Brauerei English Brunnen" (Browar Angielski Zdrój), która pod tą samą nazwą produkowała piwo w Elblągu aż do 1945 roku. Od 1998 wchodzi w skład Grupy Żywiec S.A., należącej do międzynarodowego koncernu Heineken. Browar w Elblągu otrzymał liczne nagrody: dla najlepszego browaru Heinekena w roku 2009 w Europie Środkowo-Wschodniej, dodatkowo, jako jeden z nielicznych browarów Heinekena na świecie, posiada Brązową Nagrodę TPM (Total Productive Management), najwyższe wyróżnienie TPM w Heinekenie. Najważniejszą marką elbląskiego browaru jest piwo Specjal, od 40 lat nierozdzielnie związane z północno-wschodnią Polską. To zdecydowanie największa regionalna marka piwa w Polsce i jedna z największych w Europie. W stałej ofercie browaru dostępny jest Specjal Jasny Pełny. To doskonałe

klasyczne piwo typu pils, warzone z najlepszych składników i według tradycyjnej receptury.

www.grupazywiec.pl/brewery/browar-elblag/

BROWAR KORMORAN W OLSZTYNIE



Olsztyński Browar Kormoran działa na rynku 25 lat. Od początku swej działalności silnie związany jest z Warmią i Mazurami. To właśnie z regionu bierze swą siłę i inspirację. Stąd pochodzą pomysły na piwa, ale przede wszystkim najwyższej jakości surowce wytwarzane przez lokalnych, sprawdzonych producentów.

Browar Kormoran specjalizuje się w warzeniu piw zgodnie z wielowiekową tradycją piwowarską. Wykorzystuje wyłącznie naturalne surowce, wszystkie procesy realizuje w zgodzie z naturą, całkowicie odrzucając zewnętrzne wspomagacze, czy polepszacze.

Kluczową przewagą Browaru Kormoran jest czas leżakowania. To ono pozwala na zbudowanie aksamitnej struktury, a przede wszystkim niepowtarzalnych kompozycji aromatyczno-smakowych warzonych w Kormoranie piw. Dla każdego piwa okres ten jest inny.

Piwa warzone w Browarze Kormoran nie są „piwa dla każdego”! Są to piwa unikalne, inne, naturalne, tradycyjne, wyraźne... Są dla pasjonatów; eksperymentujących, stale poszukujących nowych smaków, wymagających.

Ponieważ oferta Browaru Kormoran w chwili obecnej liczy ponad 30 różnych piw, każdy znajdzie coś dla siebie.

Bardzo ciekawym obszarem działań Browaru Kormoran są piwa inspirowane historią regionu: Gruit Kopernikowski (piwo bez chmielu), Warmińskie Rewolucje (inspirowane historią browaru w Szczytnie) , czy Rosanke (historyczne piwo żniwne z Prus), czy bezalkoholowy Podpiwek Warmiński. Wyjątkowymi piwami są Witbier oraz 1na100, które zdobyły sobie międzynarodową renomę. Jednak najważniejszymi piwami w ofercie są portery bałtyckie, zwane piwowarskim skarbem Polski. Rodzina porterów w chwili obecnej składa się z Porteru Warmińskiego (dwukrotnego medalisty European Beer Star), Porteru Warmińskiego z Wiśnią oraz Imperium Prunum – imperialnego portera bałtyckiego z suską sechlońską (wędzoną śliwką węgierką), który został uznany za jedno z 20 najlepszych piw na świecie.

www.browarkormoran.pl

SZEFOWIE KUCHNI Z WARMII I MAZUR POLECAJĄ NA ZIMĘ



Bogactwo natury i różnorodność zastosowań jej plonów, w połączeniu z doświadczeniem i talentem szefów kuchni, sprawiają, że na Warmii i Mazurach możemy skosztować wyjątkowych smaków i unikalnych dań, a krainę tę z powodzeniem można nazwać kulinarną stolicą Polski. Sprawdźcie, co wybitni mistrzowie sztuki kulinarnej z najlepszych restauracji regionu polecają zimą.

Dania tworzone z darów natury

Albert Kempys, szef kuchni restauracji Natura z Masuria Hotel & SPA, tworząc jesienno-zimowe menu, inspirował się wyjątkowym otoczeniem, w którym przyszło mu tworzyć swoje kulinarne arcydzieła. Masuria to obiekt położony w sercu majestatycznej mazurskiej przyrody, stąd odniesienia do natury i czerpanie z jej nieprzebranego bogactwa obecne są tu na każdym kroku. W karcie goście

znajdą sery dojrzewające pozyskiwane od lokalnych wytwórców, serwowane z konfiturami własnej roboty, wędzone na miejscu sieje i sielawy pochodzące z pobliskiego jeziora, mazurskie miody w wielu odsłonach czy pikle z jesiennych warzyw z przyhotelowej, ekologicznej uprawy. Można tu także skosztować przyrządzanych na miejscu przetworów owocowych, marynowanych grzybów, nalewek, olejów i octów aromatyzowanych naturalnymi składnikami, na przykład szyszkami świerkowymi. Na uwagę zasługują przyprawy używane w restauracji Natura – nie znajdziemy tu gotowych mieszanek, w miarę dostępności stosowane są zioła z własnych zagonów, a zamiast suszonych stosuje się przyprawy liofilizowane. Miłośnicy zup zachwycą się aksamitnym kremem z brukwi lub grzybową przyrządzaną z borowików zbieranych w okolicy hotelu. Doskonały smak i najwyższa jakość dań gwarantowane – szef kuchni osobiście wydaje każde z nich!

www.hotelmasuria.pl

Pastrami z kaczki i duszona noga gęsi

Hotel Anders w Starych Jabłonkach słynie z wybitnej kuchni polskiej. Szczególne miejsce w menu znajdują dania regionalne inspirowane bogactwem Warmii i Mazur, jak np. szare kluski z okrasą z gęsiny w sosie maślankowym. Kuchnia Hotelu Anders, której szefem jest Dariusz Struciński, oparta jest o zdrowe, markowe i certyfikowane produkty dostarczane przez lokalnych dostawców, np. sery z Wójtowa, jabłka z Glotowa czy miody od „Bartnika Mazurskiego”. W Hotelu Anders wypiekany jest własny chleb na żytnim zakwasie, wykorzystywany jest sok z brzozy oraz konfitury z czarnego bzu i rokitnika. Wędzonki pochodzą z własnej wędzarni, dziczyzna z Lasów Taborskich, a ryby z okolicznych gospodarstw rybackich. Na zimę szczególnie polecamy pastrami z kaczki podane z chutneyem jabłkowym z lekką nutą kawy oraz duszoną nogę z gęsi w kwasie chlebowym z pieczonymi warzywami i

sosem z podpiwka. Zima to czas, kiedy powinniśmy pamiętać o ciepłych, aromatycznych, dymnych smakach i takie też znajdują się w zimowej odsłonie menu à la carte Restauracji Pałacowej Hotelu Anders.

www.hotelanders.pl

Rozgrzewające, długo pieczone żebro wołowe

Szef kuchni w Hotelu Zamek Ryn, Ireneusz Koniuszek, tworząc dania Restauracji Refektarz, stara się używać składników najwyższej jakości przy zachowaniu niepowtarzalnej receptury. Pozyskane od lokalnych, małych dostawców produkty są dla niego i gości Zamku gwarancją najwyższej świeżości i nadzwyczajnego smaku o rodzimych korzeniach. Zimą szczególnie polecamy długo pieczone żebro wołowe, z purée z musztardą, palonym kalafiorom i brukselką. Prezentowane danie idealnie uzupełnia pozostałe znajdujące się w karcie menu potrawy, a zastosowane techniki, przyprawy, zioła i strączkowe warzywa czynią je wysokoenergetycznym i rozgrzewającym – idealnym na zimowe chłody.

www.zamekryn.pl

Bliny z maczanką i grzybami wszelakimi

Nadrzędnym celem szefa kuchni Agnieszki Wesołowskiej jest, by restauracja Gościńca Ryński Młyn smakowała swojskością i pachniała domem, babciną i maminią kuchnią. Lubi ona wracać do zapomnianych smaków i łamać stereotypy na temat kuchni staropolskiej i litewskiej, w której się specjalizuje. Kuchnia ta wcale nie musi być tłusta i ciężka. W daniach serwowanych w Gościńcu widać ogromny szacunek do regionalnych produktów, takich jak swojskie mleko i śmietana, gęsi smalec czy lokalne ryby lub dziczyzna – pozwalają one odkryć na nowo jakość polskiej kuchni. Zimą najbardziej polecamy bliny z maczanką i

grzybami wszelakimi. Najlepiej smakują jedzone rękoma, rozpływają się w ustach i otwierają drzwi do zapomnianej krainy nie tylko kulinarnej, ale i rodzinnej.

www.rynskimlyn.pl

Mazurska zupa rybna z szyjkami rakowymi

Szef kuchni restauracji GrandHotel Tiffi, Luca De Astis, jest mistrzem w swojej dziedzinie. Z branżą kulinarną związany jest od 20 lat. W każdym jego daniu czuć pasję i prawdziwy kunszt tworzenia czegoś wyjątkowego z nutą awangardy. Urodził się we Włoszech, w Mediolanie, a większość jego kariery zawodowej związana była z Francją i Hiszpanią. W restauracji T-Bone hotelu Tiffi, Luca De Astis wprowadził nowoczesne inspiracje do klasycznych polskich i włoskich dań, podkreślając świeżość sezonowych produktów, zachowując jednocześnie balans i efekt zaskoczenia. Daniem, które szef kuchni poleca na zimę, jest mazurska zupa rybna z szyjkami rakowymi i mazurskim sandaczem. Jest to rozgrzewająca i aromatyczna potrawa, której baza sporządzana jest z tutejszych ryb dostępnych w sezonie.

www.grandhotel.tiffi.com

Treściwe zupy i pieczony drób

Krzysztof Mazurek, szef kuchni Hotelu Krasicki, jest kucharzem o wieloletnim doświadczeniu. Zdobywał je podczas pracy w renomowanych restauracjach, jak również na kursach mistrzowskich i konkursach kulinarnych. Zna i wykorzystuje w codziennej pracy tajniki kuchni ze wszystkich stron świata – francuskiej, włoskiej, meksykańskiej, peruwiańskiej czy litewskiej. Specjalizuje się natomiast w wykwintnej kuchni polskiej i myśliwskiej. Serwuje również potrawy z ryb i raków. Chętnie eksperymentuje i tworzy nowe receptury

znanych dań. W swojej kuchni korzysta w dużej mierze z regionalnych produktów sezonowych. Są one doskonałej jakości – zawsze świeże i zawsze blisko. Na zimowe chłodne dni Krzysztof Mazurek poleca treściwe, rozgrzewające zupy: kapuśniak, krupnik, rosół oraz oczywiście pieczone mięsa, ale z przewagą drobiu – polskiej gęsi i kaczki.

www.hotelkrasicki.pl

Dziczyzna z mazurskich lasów

W restauracji Poezja Smaków Hotelu Natura Mazur Resort & Conference serwowane są dania kuchni polskiej w nowoczesnym wydaniu, komponowane z najlepszej jakości regionalnych produktów. Sezonowe menu zmienia się zgodnie z rytmem wyznaczanym przez naturę. Jesień i zima to okres polowań, dlatego w karcie gości dziczyzna pochodząca z mazurskich lasów. Jak twierdzi Michał Pezda, szef kuchni, dziczyznę można przygotowywać tak jak inne mięsa – gotować, dusić, smażyć, piec. Jej przyrządzenie wcale nie jest trudne, trzeba tylko poznać specyfikę tego mięsa. Sarnina ma delikatny, lekko słodki smak, stąd propozycja podania jej w postaci tataru z fermentowanym czosnkiem, brukselką i kurkami. Comber z jelenia to najszlachetniejsze z mięs, a dla podkreślenia smaku skomponowano je z mazurskim kartoflakiem, czarną porzeczką i kapustą włoską.

www.naturamazur.pl

Kotleciki z jagnięciny z leśnymi grzybami

Tworząc dania, Olga Lompa, szefowa kuchni Pałacu i Folwarku Galiny, stara się łączyć kulinarne tradycje regionu oraz jakość i świeżość lokalnych produktów z Warmii i Mazur. Poszukując inspiracji, sięga do starych receptur, które często przekazywane były z pokolenia na pokolenie. Każdego miesiąca

proponuje gościom nowe, sezonowe dania oparte o produkty najlepsze w danym okresie. Zimą szczególnie poleca kotleciki warmińskie – przyrządzane z wysokiej klasy jagnięciny, która o tej porze roku smakuje wyjątkowo dobrze. Dostarczane przez okolicznych rolników mięso wspaniale komponuje się z leśnymi grzybami, delikatnym śmietanowym sosem i aromatycznymi ziołami. Wraz z nimi, goście mogą skosztować delikatnych domowych kopytek ze świeżego szpinaku oraz warzyw na maśle, które znakomicie uzupełniają skład całego dania.

www.palac-galiny.pl

Sezonowe i tematyczne menu

Restauracja Trattoria La Riva mieszcząca się w hotelu Willa Port specjalizuje się nie tylko we włoskiej, ale i polskiej kuchni. Atutem obu jest różnorodność i sezonowość produktów. Goście mogą tu skosztować menu sezonowego oraz tematycznego, jak „Pora na pomidora”, „Kulinarne wariacje z dynią”, „Smacznie, zdrowo, warzywnie i owocowo”. Ciekawą propozycją są również kulinarne smaki Nocy Świętojańskiej i dania z gęsiny przygotowywane w ramach akcji „Gęsina na Świętego Marcina”. Na pierwszym miejscu stawia się tu na jakość produktów – ryb, grzybów, owoców i warzyw. Restauracja korzysta z tego, czym w danej chwili obdarowuje nas natura. Serwowane tu potrawy okraszone są miłością do tradycyjnej kuchni.

www.willaport.pl