



NEWSLETTER 3/2019

SPIS TREŚCI

Zwyczaj wielkanocny na Warmii i Mazurach	2
EkoMuzeum Krainy Kanału Elbląskiego	4
Nowe kulinarne oblicze Warmii i Mazur	7
Ełk – bijące serce Mazur!	9

Zwyczaj wielkanocny na Warmii i Mazurach



Śniadanie Wielkanocne – arch. Muzeum Budownictwa Ludowego – Parku Etnograficznego w Olsztynku

Dawniej Wielkanoc na Warmii i Mazurach trwała 3 dni. Przygotowywano się do niej **święcąc palmy w ostatnią niedzielę przed świętami (**jednak tylko na Warmii, na Mazurach nie było takiego zwyczaju**). Poświęcone i skromnie wykonane palmy zatykano w domu za święte obrazy. Wierzenia chrześcijańskie mieszały się z pogańskimi, tak więc w **Wielki Piątek** miał miejsce obrząd palenia najstarszego krzyża we wsi, wierzano bowiem, że jego popiół zapobiegnie wielu chorobom przez cały rok. Także tego dnia chłopcy biegali po wsi z drewnianymi klekotkami oznajmiając dzień żałoby, a mieszkańcy wsi biczowali tydki gałązkami tarniny, co odnosiło się do bożych ran Chrystusa. Kolejnym zwyczajem wielkopiątkowym (bądź według innych źródeł kulturowanym w Wielką Sobotę) było święcenie w kościele wody i ognia. **Aż do 1945 r. nie znano na Warmii i Mazurach zwyczaju święcenia potraw. Wielką Sobotę** chłopcy spędzali chodząc z kołatkami "po kołaczach". W chałupach kołatali śpiewając "Któryś za nas cierpiał rany...", za co częstowano ich "kuchem" (ciastem) lub jajkami. Tego samego dnia z kościoła przynoszono węgielki i wodę święconą, którą gospodarz kropił na wieczór wszystkie izby, a także dom od zewnątrz oraz budynki gospodarcze z wewnątrz i od zewnątrz.**

Pierwszego świątecznego dnia chodzono o świcie do płynącej na wschód wody, aby się w niej obmyć (koniecznie w ciszy i nieoglądając się za siebie), co miało leczyć choroby i

zapewnić zdrowie na cały rok. Dziewczęta wierzyły, że myjąc się w tej wodzie zachowają nie tylko zdrowie, ale i urodę. O wschodzie słońca ludzie uczestniczyli we mszy rezurekcyjnej.

Śniadanie wielkanocne nie było bogate. Jadano twarożek, masło, chleb, kilka gatunków kucha. Na obiad jadano gęsty ryż z masłem, jaja na twardo i suszone śliwki gotowane w cukrze. Dopiero kolacja była wystawna, podawano bowiem wędliny, szynki, boczek, pieczony drób.

W niedzielę wielkanocną unikano spotkań z sąsiadami, był to czas dla rodziny, pełen zabawy i radości. Jedną z zabaw polegała na chowaniu w różnych miejscach podarków od zajączka, które dzieci starały się odnaleźć. Młodzież zakładała się, kto zje najwięcej jajek, co nieraz kończyło się bólem brzucha. Śmiechu było bez liku.

Następnego dnia już o świcie zaczynało się smaganie gałązkami wierzbowymi, brzoźowymi lub kadykiem (jałowcem), wstawianymi kilka tygodni wcześniej do wody, aby miały czas zazielenić się. Kadykiem smagały grupy młodzieży, które śpiewały pieśni, nierzadko humorystyczne i zbierały wykup (np. jaja, ciasta, kiełbasy).

Zwyczaj oblewania się wodą praktycznie nie występował, jedynie gdzieś na terenach graniczących z Mazowszem.

Inne zwyczaje:

- malowanie pisanek używając naturalnych barwników (np. łupin cebuli, co i współcześnie spotykamy w niejednym domu) i wieszanie ich na drzewach, by dobrze rosły bądź zakopywanie u progu domu, by uchronić go przed złymi mocami
- nie wolno było chodzić boso, aby nie dostać wrzodów
- gospodyni siadała gołą pupą na męskiej czapce i podawała groch kurom, aby się dobrze niosły!

Na podstawie: „Warmiacy i Mazurzy” pod redakcją Bogumiła Kuźniewskiego oraz opracowania M. Zientary-Malewskiej

EkoMuzeum Krainy Kanału Elbląskiego



Pochylnia Buczyniec – arch. Żegluga Ostródzko -Elbląskiej

Podróżując po Polsce i świecie, coraz częściej chcemy nie tylko oglądać atrakcje i smakować dań opisywanych na pierwszych stronach przewodników, ale pragniemy również obcować z lokalną historią i kulturą oraz sięgać po niszowe specjały kulinarne. Taki sposób zwiedzania umożliwiają ekomuzea, zwane również muzeami rozproszonymi. Położone na określonym obszarze, tworzą sieć złożoną z rozsianych obiektów z zakresu przyrody, kultury i historii, stanowiących żywą i działającą kolekcję. Podstawowym założeniem ekomuzeów jest skłonienie zwiedzających do współuczestnictwa w wydarzeniach przez nie kreowanych. Oprócz zwiedzania poszczególnych obiektów, ekomuzea oferują między innymi: możliwość degustacji lokalnych produktów kulinarnych, uczestniczenie w pracach rękodzielniczych (jak na przykład garncarstwo) lub rolniczych, wędrowanie tematycznymi ścieżkami edukacyjnymi i wiele innych. Tym samym obszary te mogą idealnie spełniać oczekiwania turystów, którzy chcą pogłębić wiedzę o regionie przez osobiste doświadczenie.

W województwie warmińsko-mazurskim doskonałym przykładem ekomuzeum jest obszar Krainy Kanału Elbląskiego. Osią skupiającą miejsca składające się na ten osobiwy twór jest – znany na całym świecie – Kanał Elbląski. Wokół atrakcji zgromadzonych jest ponad 20

podmiotów, które sukcesywnie przechodzą certyfikację, tym samym zaczynając działać w systemie ekomuzealnym.

Zachęcając Was do obszarowego zwiedzania, na początek podróży po ekomuzeum polecę jednak eksplorację wód Kanału Elbląskiego. To przecież jedyne na świecie funkcjonujące miejsce, w którym statki płyną po trawie i przemieszczają się przez kolejne pochylnie szynowe, napędzane mechanicznie siłą przepływu wody. Jak to się stało, że właśnie tu powstał ewenement na międzynarodową skalę? Otóż ponad 150 lat temu pruski inżynier – Georg Jacob Steenke – umożliwił mieszkańcom żyjącym w głębi lądu, dysponującym bogactwem naturalnym, jakim było i jest drzewo, jego spław w dalsze zakątki świata. Zaprojektował pięć pochylni, które miały za zadanie zniwelować różnice poziomów wód jezior, wynoszące nawet 100 metrów. W obecnych czasach system pochylni jest wykorzystywany do celów turystycznych, pozwalając podczas rejsu delektować się przyrodą i podziwiać rozwiązania hydrotechniczne, które przetrwały wiele dziesiętków lat. Rejsy o różnym czasie trwania organizują tu następujący przewoźnicy:

- Żegluga Ostródzko-Elbląska – www.zegluga.pl

- Bursztyn – www.statkiempotrawie.com

- Cyranka – www.statki.ostroda.pl

- Zefir – www.zefir.ostroda.pl

Po kanale pływać można również na barce turystycznej, do żeglowania którą – uwaga – nie jest potrzebny żaden patent! Wystarczy krótkie przeszkolenie, by na wyprawę mogło wybrać się do 10 osób. Taki rejs jest doskonałą okazją do spotkania z dziewiczą naturą oraz spędzenia czasu w ciszy i spokoju. Emocje towarzyszące przechodzeniu przez pochylnie pozostają w pamięci na długo. Barkę można wypożyczyć w firmie Good Time Charter (www.GoodTimeCharter.pl), której właściciele pomagają zaplanować trasę, opowiadają o regionie i miejscach wartych odwiedzenia.

Gdyby pływanie stało się już zbyt monotonne, można zejść na ląd i przenocować albo w Zajeździe Pod Kłobukiem, który – obok przepięknych komnat – słynie z pysznego jedzenia, albo w zabytkowym Dworku w Soplach.

To w Kłobuku właśnie w latach 40 XIX w. mieszkał i pracował inż. Georg Jacob Steenke – budowniczy Kanału Elbląskiego. Obok zabytkowej wartości dodanej tego miejsca, nie sposób pominąć restauracji, która kusi daniami kuchni warmińskiej i oberlandzkiej. Oparta jest na sezonowych produktach od lokalnych dostawców. Na miejscu koniecznie trzeba zajrzeć do sklepiku z wyrobami i pamiątkami. – www.klobuk.pl .

Jeżeli z kolei chcecie odpocząć od zgiełku i pędu życia oraz zapomnieć na chwilę o telefonie czy komputerze, możecie zatrzymać się w zaciszu XIX-wiecznego Dworku Sople. Ten, otulony

parkiem, obiekt jest idealnym miejscem do oddania się lekturze, na przykład o historii budowy Kanału Elbląskiego – www.dworeksople.pl

Warto też wspomnieć, że nieopodal pierwszej pochylni kanału – pochylni Buczniec – w miejscowości Krasin, ulokowana jest ślimacza farma Snails Garden. W tym miejscu, za sprawą ślimaków z Krainy Kanału Elbląskiego, można doznać nowych wrażeń kulinarnych. Potrawy przyrządzane są według autorskich receptur właścicieli, których książkowy zbiór został bardzo wysoko oceniony w kulinarnym świecie. W sercu farmy ulokowany został dom w kształcie ślimaka, którego ściany wykonano z gliny i słomy. Panie i Panów zachęcam do poddania się zabiegom kosmetycznym z użyciem zbawiennych ślimaczych produktów oraz do zakupu wyjątkowych kremów. A jeśli spotkacie na farmie pana Grzegorza, współwłaściciela, to koniecznie zapytajcie go o wyścigi ślimaków – www.bistroslimaka.pl.

Kanał można przemierzać także kajakiem, choć dla fanów wycieczek rowerowych, spragnionych pięknych widoków, też się coś znajdzie. A co konkretnie? Zapraszamy po więcej informacji na strony:

www.krainakanaluelblaskiego.pl/ekke

www.kanalelblaski.eu

www.goscincenaszlaku.pl

Nowe kulinarne oblicze Warmii i Mazur



arch. Bistro Ślimaka

W Bistro Ślimaka skosztować można potraw degustacyjnych przyrządzanych według autorskich receptur, których książkowy zbiór został bardzo wysoko oceniony w kulinarnym świecie, zdobywając I miejsce w Chinach. A potrawy te przyrządzane są ze... ślimaków!

Wielu osobom ślimak na talerzu kojarzy się z obcą, francuską lub hiszpańską, kuchnią. Mało kto wie, że dla naszych przodków dania ze ślimaka były codziennością. Jak donoszą źródła historyczne, pierwsze przepisy na dania ze ślimaków pojawiły się w XVII wieku i były bardziej popularne niż potrawy z wieprzowiny, co potwierdza najstarsza polska książka kucharska (Compendium ferculorum), wydana w 1682 roku przez Stanisława Czernieckiego.

Bistro Ślimaka to miejsce, gdzie posmakować można niepowtarzalnych potraw, zrobić zakupy oraz zaznać błęgiego spokoju na łonie natury, pijąc kawę i kosztując cudownych deserów. W sercu farmy znajduje się dom w kształcie ślimaka, którego ściany zostały wykonane z gliny i słomy, po której chodziły ślimaki, a dach – z gontu dębowego. Jest to symbol farmy ślimaków Snails Garden. Bistro Ślimaka to także niepowtarzalne atrakcje dla najmłodszych i nie tylko –

można tu oglądać wyścigi ślimaków oraz odwiedzić minizoo z kucykami i najmniejszymi owieczkami na świecie.

Rodzinna, polska firma Marioli i Grzegorza Skalmowskich zajmuje się produkcją kawioru białego oraz hodowlą i przetwórstwem ślimaków jadalnych. Dzięki zdobytej wiedzy i bogatemu doświadczeniu, jako pierwsi w Polsce zapragnęli rozwijać nie tylko sektor hodowlany, prowadząc farmę ślimaków Snails Garden, ale także sektor żywnościowy, wykorzystując wszystkie dobrodziejstwa, jakie niesie ze sobą ślimak. Od 2003 roku starają się łączyć tradycję polskiej kuchni z nowoczesnością, jaką dla wielu konsumentów w Polsce wciąż jest ślimak na talerzu.

W 2017 roku Mariola i Grzegorz postanowili wykorzystać wieloletnie doświadczenie i – korzystając z udogodnień dla rolników oraz coraz większego zainteresowania ślimakiem – uruchomić produkcję i sprzedaż produktów przygotowywanych ze ślimaków własnej hodowli, którą to zajmują się od wielu lat. Ich nazwiska i firma są ze ślimakami kojarzone w całej Polsce, za co zostali wyróżnieni przez Światowe Stowarzyszenie Turystyki Kulinarnej – World Food Travel Association z USA w kategorii Best Farm or Farmers' Market Experience.

Mariola dodatkowo ze ślimaków „wyciska” kosmetyki. A jakie? Warto zapytać jej osobiście przy okazji wizyty w Bistro Ślimaka.

www.snailsgarden.com

Ełk – bijące serce Mazur!



Mazurskie Zawody Balonowe w Ełku – fot. Zbigniew Chojęta

Malownicza lokalizacja na terenie Pojezierza Ełckiego, festiwale sportowe, pirotechniczne i literackie, zawody balonowe, liczne koncerty w sezonie letnim, a także przestrzeń do wypoczynku, to tylko niektóre z atrakcji miasta. Hasło promocyjne „Ełk, tu wracam” nie jest przypadkowe i wie o tym każdy, kto choć raz odwiedził to miasto!

Ełk zachwyca malowniczością krajobrazów oraz możliwością aktywnego spędzenia czasu. W samym sercu miasta, wzdłuż brzegu Jeziora Ełckiego, rozciąga się sześciokilometrowa promenada. To doskonałe miejsce na spacer, rodzinną wycieczkę rowerową czy jazdę na rolkach. Piękne widoki poprawią nastrój, a odległość od ruchliwych ulic zapewnia spokój i ciszę. Przy promenadzie znajdują się restauracje, w których można skosztować tradycyjnych mazurskich potraw, a także place zabaw, skwer z fontanną chodnikową, zegarem słonecznym i tarasem widokowym oraz park linowy zagospodarowany nad samym brzegiem jeziora. Po drugiej stronie z kolei można zwiedzić Park Kopernika lub zrelaksować się w parku sportowym.

Równie interesujące w tym mieście jest Muzeum Kropli Wody, mieści się ono w zabytkowej Wieży Ciśnień, która została wzniesiona w 1895 roku by zaopatrzyć mieszkańców Ełku w wodę. W muzeum zgromadzono rozmaite eksponaty związane tematycznie z wodą. Na ścianach powieszono fotografie starego Ełku z przełomu XIX i XX wieku. Siedzibę swoją ma tam również Stowarzyszenie Mniejszości Narodowej Niemieckiej „Mazury”.

Odпочyając w Ełku można odetchnąć od zgiełku, a także skorzystać z bogatej oferty wydarzeń rekreacyjnych, sportowych, kulturalnych i kulinarnych. Wśród największych ełckich wydarzeń należy wymienić:

RUNMAGEDDON to ekstremalny bieg z przeszkodami dla najwytrwalszych i tych, którzy potrafią przesunąć granicę swoich możliwości fizycznych. Śmiałkowie, którzy pojawią się na linii startu mogą liczyć na widowiskowe przeszkody i sportową rywalizację.

Międzynarodowy Festiwal Folkloru „Tęcza” to dni wspaniałych występów zespołów folklorystycznych z najróżniejszych zakątków świata. To jedna z najbarwniejszych ełckich imprez, a niewątpliwą atrakcją Festiwalu jest kolorowa i rozśpiewana parada zespołów folklorystycznych ulicami miasta.

Festiwal „Ełk, Ogień i Woda” – najważniejszym punktem dwudniowego festiwalu są wieczorne widowiska fajerwerków, którym towarzyszy odpowiednio dobrana muzyka. Dodatkową atrakcją są koncerty gwiazd na plaży miejskiej, a także występy teatrów ognia.

Mazurskie Zawody Balonowe – położenie miasta stwarza możliwości podziwiania z góry wspaniałych widoków na jezioro, lasy, rzekę. W programie odbywają się loty konkursowe, parada baloniarzy ulicami Ełku, nocny pokaz balonów na plaży miejskiej oraz koncert.

Ełk Latin Festiwal – to trzydniowy taneczny festiwal, w trakcie którego odbywają się warsztaty tańców latynowskich, takich jak: salsa, salsa kubańska, son, bachata czy reggeaton.

Zapraszamy do Ełku!

www.turystyka.elk.pl