



NEWSLETTER 6/2017

Spis treści:

Tradycje dawnej mazurskiej i warmińskiej kuchni	2
Restauracja Gospoda Galiny	4
Karczma Warmińska w Gietrzwałdzie	6
Gościniec Ryński Młyn w Rynie	8
Restauracja na Wodzie w Mikołajkach	9
Bistro Ślimaka w Krasinie koło Pasłęka	10
Przepisy:	
- Plińce z pomoćką	12
- Czernina	14

TRADYCJE DAWNEJ MAZURSKIEJ I WARMIŃSKIEJ KUCHNI



Tradycje dawnej mazurskiej czy warmińskiej kuchni zostały obecnie zupełnie zmienione. Wpłynęły na to zmiany ludnościowe po 1945 kiedy to na te tereny przybyli osadnicy przynosząc własne tradycje, własną kuchnię i własne przyzwyczajenia, natomiast kuchnia miejscowa wyjechała wraz z ludnością warmińską i mazurską do Niemiec. Niemniej jednak tradycyjne potrawy często pojawiają się w domach i są tak samo przyrządzane jak kiedyś.

Kuchnia mieszkańców Warmii i Mazur była dość prosta. Na stołach królowały ziemniaki, gruba kasza gryczana, kiszona kapusta, chleb i potrawy mączne, ryby i nabiał. Nabiał spożywany był w postaci mleka, masła, śmietany, jaj i twarogu. Szczególnie ulubioną potrawą była kiza – twaróg wymieszany ze śmietaną, kminkiem i solą. Mięso pojawiało się na stołach głównie w czasie świąt dorocznych i rodzinnych. Znane były kiełbasy twarde, długo wędzone „woszty z krupów” – kaszanki z krwi, posiekanych podrobów z kaszą jęczmienną. Pieczoną wołowinę, wieprzowinę, baraninę i drób podawano z kluskami lub kartoflami. Jedzono czerninę – zupę gotowaną z krwi drobiu z dodatkiem suszu owocowego

i klusek. Typowo warmińską potrawą według etnografów był kapuśniak na słodko, który przyjęli od Warmiaków Wilnianie. Spożywano też zwłaszcza w okresie postu, dość dużo ryb. Jadano je gotowane, smażone, marynowane w occie, solone, wędzone. Na terenie Mazur większe powodzenie miały śledzie.

Od XIX wieku w wiejskim jadłospisie najważniejsze miejsce zajmowały kartofle. Spożywano je kraszone olejem np. z kiszoną kapustą. Z kartofli sporządzano kluski kartoflane (jedzono je ze skwarkami lub zupą grzybową, z zupą z suszonych owoców, z grochem i kapustą), „plince” – placki kartoflane, klekoty (gęsta kartoflanka). Najprostszy danie obiadowym był tzw. „ajntopf” – zawieszista zupa gotowana w jednym garnku z jarzynami, mięsem i kartoflami. Był to wynalazek niemieckiej właścicielki restauracji na dworcu w Korszach. Pomysł zapoczątkowany przed I wojną światową rozpowszechnił się błyskawicznie w całych Niemczech, także i w Prusach. Ważną pozycję w jadłospisie zajmował chleb sitny (żytni, razowy). Na święta pieczono ciasta, (kuch) głównie drożdżowe. Wśród nich popularne były surgały – długie, cienkie wałeczki z pszennego ciasta suszone w piekarniku. Jedzono je łamane z gorącym, słodkim mlekiem. Na zapusty smażono pączki. Jednym z ulubionych napojów był lenkwar zrobiony ze sfermentowanego miodu z wodą, z dodatkiem ziaren jałowca. Przy okazjach szczególnych podawano „krupniki”. Była to mieszanka wódki z miodem.

Do najbardziej popularnych potraw kuchni kresowej należą: kartacze (pyzy ziemniaczane), baby kartoflane, kiszki ziemniaczane, kokory (pieczone pierogi kartoflane nadziane różnego rodzaju farszem), kołduny w rosole.

Po II wojnie światowej na terenie Warmii i Mazur doszło do wymiany ludności. Większość rdzennych mieszkańców Prus Wschodnich uciekła przed Armią Czerwoną do Niemiec. Kuchnia wschodniopruska powoli zanikała. Po wojnie na Warmię i Mazury przyjechała ludność z różnych stron Polski. Była tutaj spora grupa ludności z Wileńszczyzny, Mazowsza, ale przesiedlono tutaj również ludność ukraińską. To wszystko sprawia, że obecna kuchnia Warmii i Mazur jest bardzo różnorodna, albowiem ludność przesiedlona przywiozła z sobą swoją kuchnię. Dlatego znajdziemy na terenie Warmii i Mazur potrawy zarówno litewskie jak i z centralnej Polski. Kuchnia Warmii i Mazur zachwyca, jest wyśmienita i nowoczesna lecz uwzględnia typowe dla regionu tradycje kulinarne. Do jej przyrządzania używa się warzyw, owoców i ziół z własnych upraw, serwuje się lokalnie wytwarzane sery, wędliny i domowe przetwory. Daje to gwarancję świeżości i najwyższej jakości. Obecna kuchnia Warmii i Mazur to typowa polska kuchnia z Mazowsza lub obecnej Litwy. Można skosztować polskich potraw tj. kotlet schabowy, kotlet mielony, barszcz, pierogi, rosół, czy żurek. Ponieważ region obfituje w jeziora, bardzo popularne są dania z ryb. Podejmowane są również próby reaktywowania regionalnej kuchni mazurskiej i warmińskiej, szczególnie przez członków Sieci Dziedzictwa Kulinarne – Warmia, Mazury i Powiśle.

RESTAURACJA GOSPODA GALINY



Restauracja Gospoda Galiny mieści się w starannie odnowionym XIX-wiecznym spichlerzu będącym częścią kompleksu hotelowego zajmującego pałac i zaadaptowane pomieszczenia gospodarcze. Niepowtarzalny nastrój stwarzają odświeżone krokiew pod wysokim drewnianym stropem, centralnie usytuowany, romantyczny kominek oraz oryginalny piec chlebowy. Atmosferę wnętrza podkreślają ręcznie wyrabiane gliniane dzbanki i misy oraz dekoracje z kwiatów. Zimą kieliszek domowej nalewki w fotelu przy kominku, latem posiłek w wiejskim ogrodzie tonącym w kwiatkach – o każdej porze roku miejsce to gwarantuje niezapomniane wrażenia – kulinarne i nie tylko.

W restauracji króluje kuchnia polska w najlepszym wydaniu. Wszystkie produkty są lokalne, a znakomita większość ma certyfikaty ekologiczne. W proponowanych daniach stawia się na świeżość, jakość i popularyzację kulinarnych tradycji regionu Warmii i Mazur. Do przyrządzania potraw używa się warzyw, owoców i ziół z galińskich upraw, lokalnie wytwarzanych serów, wędlin i domowych przetworów. Menu zmienia się wraz z porami roku, ale zawiera również stałe pozycje, np. kaczkę pieczoną z jabłkami, dania z jagnięciny pochodzącej z ekologicznej hodowli.

Od 10 lat Szefową Kuchni jest Olga Lompa - kuchmistrzyni z pasją i powołaniem. Od zawsze z wielkim zamiłowaniem poszukiwała inspirujących i ciekawych smaków. Szkoliła się u mistrza

Kurta Schellera, praktykowała u Adama Chrzastowskiego, a także u cenionych restauratorów - Agnieszki i Marcina Kręglickich.

Galińska Gospoda została dwukrotnie wyróżniona „czapką” w Żółtym Przewodniku Gault&Millau Polska. Jest to jedna z dwóch najbardziej prestiżowych serii wydawniczych, recenzujących rynek gastronomiczny. Restauracja otrzymała również wyróżnienie I stopnia w X edycji konkursu Najlepszy Produkt i Usługa Warmii i Mazur w kategorii usługa gastronomiczna. Od lat Gospoda jest członkiem sieci Dziedzictwa Kulinarne Warmii, Mazur i Powiśla.

www.palac-galiny.pl

KARCZMA WARMIŃSKA W GIETRZWAŁDZIE



W połowie drogi między Olsztynem a Ostróda znajduje się malownicza miejscowość, a w niej restauracja inna niż wszystkie – KARCZMA WARMIŃSKA słynąca ze swojego nieprzeciętnego klimatu. W jej wystroju dominuje unikalna kolekcja narzędzi rolniczych i przedmiotów codziennego użytku, którymi dawniej posługiwali się mieszkańcy Warmii i Mazur. W okresie letnim na dziedzińcu Karczmy można przyglądać się pracy ludowych artystów (garncarza, kowala, rzeźbiarza, malarza, pszczelarki, hafciarki), którzy na oczach gości tworzą swoje niezwykle wyroby. Restauracja słynie z doskonałej kuchni i warmińskich potraw. Można między innymi skosztować tutaj rosół z makaronem domowym, czerninę z golcami, zupę z leśnych grzybów z łazankami, żur warmiński z białą kiełbasą. Co więcej w ofercie są pierogi, dzyndzałki, babka ziemniaczana, kiszka ziemniaczana z żurawiną. Ponadto można rozkoszować się daniami z mięsa takimi jak: golonka z kapustą i grochem, żeberka w kapuście, karkówka, świeżynka prosto z patelni. W karczmie serwowane są również potrawy z ryb.

Karczma Warmińska organizuje biesiady warmińskie, zabawy andrzejkowe, świąteczne i inne imprezy firmowe. Biesiada warmińska przedstawia prawdziwy obraz warmińskiej wsi, gdzie Walerian Ostrowski z Grażyną Bałabańską z udziałem kapeli i zespołu Pieśni i Tańca „Warmia” z Olsztyna zapewniają doskonałą, żywiołową zabawę. Zespół Warmia przedstawia folklor warmiński, krakowski, rzeszowski i wesoły pokaz tańców przedwojennej Warszawy.

Niezwykłe kolorowe stroje regionalne, porywająca do tańca muzyka i pełni uroku młodzi tancerze stwarzają wspaniałe widowisko. Do wspólnej zabawy tanecznej widzów zaciągają na parkiet tancerze i tancerki zespołu Warmia.

Podczas biesiady są serwowane regionalne dania, przygotowane wyłącznie według tradycyjnych receptur.

www.karczma.pl

GOŚCINIEC RYŃSKI MŁYN W RYNIE



W Rynie życie inaczej płynie! A to m.in. dzięki smacznej kuchni, której wartej poprobować w Gościńcu Ryński Młyn. Gościniec Ryński Młyn z widokiem na urocze Jezioro Ryńskie został gruntownie odrestaurowany, by zaskoczyć Gości zarówno niezwykłością wystroju jak i potraw opartych na tradycyjnych recepturach. Już od wejścia powitają Państwa piękne Karczmarki, częstując regionalnym smalcem i ogórkami kiszonymi w beczkach tamtejszej spiżarni. Świeżo pieczony pachnący chleb w różnych smakach będzie stanowił znakomity dodatek zarówno do smakowitych ryb jak i rozpyływających się w ustach golonki czy żeberka. Smakosze potraw z rusztu będą mogli uczestniczyć w grillowaniu na tarasie z zapierającym dech widokiem. Uroku i smaku serwowanym Państwu daniom dodaje sposób ich podania - gliniana zastawa jak i wyśmienite trunki. Pierogi, babkę czy kizkę wzbogacą Państwo smakiem pszenego piwa. Koneserom trunków proponujemy także szeroką gamę miodów i win do wielogodzinnej degustacji. Gościniec Ryński Młyn oczaruje tych, dla których jednakowo ważne są doznania podniebienia i atmosfera odwiedzanego miejsca. W tym samym budynku znajduje się również sklep „Smaki Mazur” oferujący szeroką gamę produktów regionalnych.

A nad recepturami ryńskich smaków czuwa na co dzień - Chef Kuchni Agnieszka Wesołowska – mistrzyni dawnej sztuki kulinarnej, wielokrotnie nagradzana w konkursach kulinarnych.

www.rynskimlyn.pl

RESTAURACJA NA WODZIE W MIKOŁAJKACH



Obiekt zlokalizowany jest na obszarze jeziora Mikołajskiego, w strefie przybrzeżnej Gospodarstwa Rybackiego "Mikołajki". Powstał w efekcie prac projektowych polegających na posadowieniu nowego obiektu w miejscu lokalizacji dawnego hangaru na łodzie rybackiej. Budynek zrealizowany został w dwóch etapach, uzależnionych m.in. od sposobu posadowienia brył. Pierwszą część stanowi zamknięty całoroczny obiekt, posadowiony w sposób stały, na palowaniu. Natomiast drugą część tworzy kompozycja obiektów użytkowanych sezonowo posadowionych na wysoko obciążalnych, betonowych platformach pływających.

Restauracja na Wodzie jest częścią Gospodarstwa Rybackiego Mikołajki. Firma zajmuje się odłowem ryb mazurskich na jeziorach dzierzawionych przez firmę. Dzięki temu jest zapewniony produkt doskonałej jakości, czyli mazurska ryba. Jest odławiany okoń, lin, sielawa. Ryby podawane są klasycznie, czyli smażone na patelni. A w tym roku wprowadzona została ryba z pieca opalanego drewnem. Tak podane rybki są podawane z dodatkami, które gość sam wybiera. Jest też coś dla fanów tradycyjnej kuchni polskiej. Są to kotlety schabowe, pączki wołowe, pierogi, a codziennie kucharki robią zupę dnia. Może to być kapuśniak, barszcz. Dla miłośników kuchni włoskiej jest genialna pizza z pieca opalanego drewnem.

www.restauracjanawodzie.pl

BISTRO ŚLIMAKA W KRASINIE KOŁO PASŁĘKA



Nieopodal Kanału Elbląskiego ulokowana jest jedyna rodzinna firma w Polsce, zajmująca się hodowlą i przetwórstwem ślimaków jadalnych, a także serwowaniem gotowych dań w Bistro Ślimaka na farmie ślimaków. Receptury do menu pochodzą z własnej książki "Ślimaka Kulinarne Podróż".

W sercu farmy jest położony dom w kształcie ślimaka, którego ściany zostały wykonane z gliny, po której chodzą ślimaki, a dach z gontu dębowego. W domu w samej muszli planowane są zabiegi z użyciem kosmetyków ze śluzem ślimaka pozyskanego na farmie. Najmłodsi też znajdą coś dla siebie.

Właściciel chętnie oprowadza gości po farmie gdzie można obejrzeć mini owieczki (najmniejsze na świecie), kózki miniatutki i kuczki szetlandzkie oraz pawie, perliczki, małe przepiórki czy króliczki. A na koniec warto wziąć udział w organizowanych na zamówienie wyścigach ślimaków!

Na farmie ślimaków Eko Snails Garden można doznać nowych doświadczeń kulinarnych, smakując ślimaków mazurskich w wersji regionalnej. W bistrze, otwartym od maja do września można skosztować między innymi zupy rybnej ze ślimakami, gulaszu na ostro, pierogów ze ślimakami, ślimaków w boczku, ślimaków po burgundzku czy też ślimakowych burgerów. Dania ze ślimaków są przygotowane z produktów ekologicznych i regionalnych.

Jest to jedyne takie miejsce, gdzie można posmakować niepowtarzalnych potraw, zaopatrzyć się w kosmetyki produkowane ze śluzu ślimaka oraz poczuć błogi spokój na łonie natury pijąc kawę i kosztując kawioru ze ślimaka.

www.snailsgarden.com/bistro-slimaka.html

Przepis na PLIŃCE Z POMOĆKĄ



Plińce z pomoćką, charakterystyczna dla regionu Warmii i Mazur potrawa, to nic innego, jak placki ziemniaczane z sosem. Zna ją i przygotowuje każdy mieszkaniec tej niezwykłej krainy. Polecamy przepis autorstwa Agnieszki Wesołowskiej, szefowej kuchni w Gościńcu Ryński Młyn w Rynie i mistrzyni dawnej sztuki kulinarnej. Pielęgnowanie dziedzictwa kulinarnego Warmii i Mazur, smaków naszych dziadków i ich dziadków, stało się jej prawdziwą pasją. Potrawy przygotowuje zgodnie z ideą Cittaslow, czyli propagowania kultury dobrego, harmonijnego życia. Jej specjalnością są plięce z pomoćką przyrządzane według autorskiej receptury. Zostały one nagrodzone Pucharem Marszałka Województwa Warmińsko-Mazurskiego w kategorii "Najlepsza potrawa z Ziemniaka 2014".

Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 2 jajka
- 2 łyżki mąki
- kilka suszonych śliwek
- 100-150 g schabu surowego
- kapusta kiszona
- sól, pieprz, smalec lub tłuszcz gęsi do smażenia

Pomoćka (po warmińsku znaczy sos):

1 kostka twarogu (250 g)

3 łyżki śmietany 18%

1 gałązka szczypiorku

ząbek czosnku

Przygotowanie:

Placki: ziemniaki zetrzeć, dodać jajka, mąkę, sól i pieprz; wymieszać; usmażyć duże placki na całą patelnię. Kilka śliwek suszonych, garść kapusty kiszanej oraz schab pokrojony w plastry zawinąć w plackach;

Pomoćka: biały ser rozmieszać ze śmietaną, dodać posiekany szczypior i czosnek, posolić.

Przepis pochodzi z Gościńca Ryński Młyn

Przepis na CZERNINĘ



Składniki:

porcja rosołowa kaczka
włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka, por)
śliwka suszona,
jabłka świeże,
przyprawy- ziele angielskie, goździki, pieprz ziarnisty, liść laurowy, sól

Przygotowanie:

Wszystkie składniki gotujemy na wywarze.

Odcedzamy i dodajemy krew kaczą , można zagęścić mąką do smaku . Dodajemy ocet jabłkowy, cukier i sól.

Gorąco polecamy czerninę z kluskami ziemniaczanymi.

Przepis pochodzi z Karczmy Warmińskiej w Gietrzwałdzie.