



## **NEWSLETTER 3/2022**

<b>WSTĘP</b>	<b>2</b>
<b>CUDNE MANOWCE</b>	<b>3</b>
<b>RESTAURACJA „ALEGORIA” w HOTELU KRASICKI****</b>	<b>4</b>
<b>KARCZMA WARMIŃSKA</b>	<b>5</b>
<b>BROWAR UKIEL</b>	<b>6</b>

## WSTĘP



arch. Hotel Krasicki

Tradycyjna kuchnia warmińska, jak każda, czerpała z tego, co było w bliskim zasięgu. Tutaj źródłem produktów żywnościowych od wieków były lasy, jeziora i wszystko, co można było wyhodować we własnym gospodarstwie. Ludzie na wsi żyli skromnie, nawet biednie. Jedzenie spełniało zasadniczą rolę: musiało dawać siłę do ciężkiej pracy w gospodarstwie i na polu. Jedzenie nie było więc dietetyczne w dzisiejszym rozumieniu. Zarówno codzienny jak i świąteczny jadłospis opierał się na mięsiwach, tłuszczu i ziemniakach. 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 zanikła. 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 Kulinarnego – Warmia, Mazury i Powiśle.

Poniżej wybrane restauracje z terenu Warmii:

## CUDNE MANOWCE



arch. Cudne Manowce

Restauracja umiejscowiona jest na średniowiecznych murach obronnych Olsztyna. Inspiracje czerpie z tradycji kuchni Warmii i Mazur. Zaopatrzeniem restauracji zajmuje się kilkunastu lokalnych dostawców (sery, wędliny, mąka, piwo, miody, warzywa...). Są to rodzinne, najczęściej ekologiczne firmy, wytwarzające swoje produkty na małą skalę. Można tu spróbować lokalnych specjałów, takich jak: zupa pokrzywowa ze ślimakami w śmietanie, zielone pierogi z mazurskimi rybami, podpłomyk z mangalicą czy wielokrotnie nagradzana karmuszka - gęsta zupa z wieprzowiną, warzywami i fasolą (Perła 2017 za najlepsze danie regionalne w kraju, I miejsce - Polskie Skarby Kulinarne 2021) . Odkryj czym jest Maść czarownic do latania czy Dzyndzałki warmińskie ze skrzeczką. Kuchnia wykorzystuje również nietypowe rośliny jadalne takie jak podagrycznik, topinambur, pokrzywa czy kwiaty jadalne. Dodatkowo restauracja Cudne Manowce oferuje duży wybór regionalnych trunków z Browarów Ukiel i Kormoran lub miodów pitnych Piasecki. Restauracja od lat wyróżniana jest w żółtym przewodniku Gault&Millau. Zwycięzca wielu prestiżowych konkursów i plebiscytów m.in. Kuchnia Plus Poleca, Nasze Kulinarne Dziedzictwo, Żagle Warmii i Mazur, Laur Najlepszym z Najlepszych, Sternik Warmii i Mazur. Restauracja należy do europejskiej sieci Dziedzictwo Regionalne Warmia Mazury Powiśle.

[www.cudnemanowce.pl](http://www.cudnemanowce.pl)

## RESTAURACJA „ALEGORIA” w HOTELU KRASICKI\*\*\*\*



fot. Piotrek Uścińowicz – Restauracja Hotel Krasicki

Restauracja "Alegoria" w Hotelu Krasicki mieści się w klimatycznych wnętrzach gotyckich piwnic. Kuchnia, której możemy spróbować w tej niesamowitej scenerii inspirowana jest głównie polskimi potrawami, ale SzeF Kuchni – Krzysztof Mazurek umiejętnie łączy nowinki ze świata, nowoczesne techniki kulinarne i rodzime smaki. Kuchnia Hotelu Krasicki ubrana jest w sezonowe warzywa i owoce oraz regionalne produkty – zawsze najwyższej jakości. Wielką popularnością cieszą się potrawy a la carte. Każda pora roku znajduje odzwierciedlenie w karcie restauracji. Latem skosztujecie Państwo wybornego chłodnika buraczkowego, a jesienią pieścić będziecie podniebienie zupą kremem z dyni czy grzybową przygotowaną na bazie prawdziwków zebranych w warmińskich lasach. Restauracja dostosowuje się również do szczególnych wymagań żywieniowych Gości. O ich podniebienie dba osobiście SzeF Kuchni Krzysztof Mazurek, który słynie nie tylko z doskonałych umiejętności kulinarnych i swojego sztandarowego dania – Kaczki Biskupów Warmińskich, ale również z książki, której jest współautorem. Wraz z Waldemarem Mierzwą zebrali najbardziej smakowite informacje o historii i kulinariach regionu, serwując czytelnikom przepyszną wiedzę o Warmii. [www.hotelkrasicki.pl/restauracja/sale-restauracyjne](http://www.hotelkrasicki.pl/restauracja/sale-restauracyjne)

## KARCZMA WARMIŃSKA



arch. Karczma Warmińska

W połowie drogi między Olsztynem a Ostródą 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, rzeźbiarza, malarza, pszczelarki, hafciarki), którzy na oczach gości tworzą swoje niezwykle wyroby. Restauracja słynie z doskonałej kuchni i warmińskich potraw. Karczma warmińska organizuje biesiady nawiązujące do folkloru, historii i tradycji Warmii. Przeszłość i terażniejszość łączą się tu w wyjątkowy sposób. Goszcząc zatem w Karczmie, można skosztować rosół z własnym makaronem, 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 z kminkiem, świeżynka prosto z patelni, oraz wiele potrawy z ryb.

[www.karczma.pl](http://www.karczma.pl)

## BROWAR UKIEL



arch. Browar Ukiel

Niewiele jest takich miejsc w granicach Olsztyna, gdzie możesz poczuć magiczną atmosferę autentycznego warmińskiego siedliska. W starannie odnowionych stuletnich budynkach, położonych kilkaset metrów od malowniczego jeziora Ukiel, ulokował się niewielki rzemieślniczy browar, do którego od kilku lat pielgrzymują miłośnicy złotego trunku z całej Polski, a ostatnio również coraz częściej z zagranicy. Tutejsi gospodarze, Maciek i Kamil, chętnie opowiedzą Panstwu o produkcji piwa i oprowadzą po browarze. Mimo niewielkich rozmiarów, browar warzy aż dziewięć różnych gatunków tego trunku, od tradycyjnych takich jak marcowe, pszeniczne, pils czy porter, do nowofalowych takich jak bestsellerowe West Coast IPA czy APA. Ostatnim hitem jest wyśmienite piwo w stylu belgijskim, po które przyjeżdżają smakosze z samej stolicy. Dlaczego ten mały browar ma aż tylu fanów? Decydują o tym dwie rzeczy: jakość piwa, które powstaje wyłącznie z najlepszych surowców oraz pasja i zaangażowanie piwowarów, dla których prowadzenie browaru jest bardziej stylem życia niż biznesem. Na miejscu można piwo zarówno kupić jak i spróbować. Latem działa tu także klimatyczny ogródek piwny, ale równie dobrze możesz wynieść leżak do sadu i raczyć się swym ulubionym piwem kontemplując piękno tego świata w cieniu stuletnich warmińskich jabłoni. Niezwykła atmosfera tego miejsca, autentyczność i bezpośredniość gospodarzy, a także światowej jakości lokalnie warzone piwo sprawiają, że Browar Ukiel stał się absolutnie obowiązkowym miejscem na kulinarnej mapie Olsztyna i Warmii. [www.ukielbrowar.pl](http://www.ukielbrowar.pl)