

Warmińsko-Mazurskie

Województwo warmińsko-mazurskie, to region, w którym dobrze się żyje na stałe lub w czasie krótkiego, urlopowego (wakacyjnego) wyjazdu. Slow life na uroczej prowincji. Ciepłota z piękną przyrodą w tle. Dziedzictwo odkrywanej tożsamości. Wędrowka przez smaki, zapachy, opowieści. Niebanalna przyroda.

Warmia-Masuria Province, is a region in which it is well to live on a permanent basis or during a shortholiday stay. Slow movement in the charming province. Slow city with beautiful nature in the background. Cultivation of the heritage of rediscovered identity. Journey through the tastes, smell Truly remarkable adventure.



Warmiński Szlak Kulinarny



www.WarmińskiSzlakKulinarny.pl



Legenda

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14

Dzindzalki warmińskie
Restauracja Cudne Manowce
Dzindzalki warmińskie ze skrzeczkami – pierogi faszerowane surowym mięsem wołowym z czosnkiem i majrankiem, okraszone skwarkami z boczku. Swoją nazwę zawdzięcza zapewne charakterystycznym brzegom pieroga tzw. "dzindziom".

Marcepan królewiecki
Kawiarnia Moja
Jego wyróżnikiem jest skarmelizowana góra warstwa uformowanego marcepana przy zachowaniu surowego spodu. Jedną z odmian są małe „marcepanki” z wyłobieniem, które wypełnia pomada o dowolnym smaku. W 2020 roku marcepan królewiecki został wpisany na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Herbaty zielone
Zielarnia Warmińska
Starannie skomponowane mieszanki ziołowe, tającą tradycyjną wiedzę zielarską z najwyższą jakością surowców. Posiadamy 61 herbat na różne dolegliwości. Herbata Zielarni Warmińskiej są nie tylko napojem, są prawdziwym rytuałem dobrego samopoczucia. Nasze autentyczne receptury wspierają oczyszczanie organizmu oraz wzmacniają naturalną odporność.

Kark z jelenia
Restauracja Gęś i Zając
Marynowany w czerwonym winie i pieczony kark z jelenia, z młutą jatkową, podawany z grzaniem ziemniaczana, warzywami korzeniowymi oraz autorskim sosem.

West Coast IPA
Ukiel Browar - Warmiński Dom Piwa
Flagowe piwo browaru, uznane za najlepsze piwo rzemieślnicze w Polsce! Wyróżnia się aromatycznym chmielem Mosaic i wyraźną goryczką. Tworzymy z olsztyńskiej wody, starannie dobranych surowców, własny receptur oraz ciężkiej pracy. Dajemy mu też czas, by dojrzało. Warzymy kilkanaście stylów - od klasyki po nowości - stale rozwijając ofertę dla miłośników rzemieślniczego piwa. Na zdrowie!

Kiszka ziemniaczana
Karczma Warmińska
Tradycyjna potrawa z Warmii i okolic polsko-litewsko-białoruskiego pogranicza. To farsz z tartych surowych ziemniaków, skwarków i rebarbki pieczony wewnątrz jelita wieprzowego. Po upieczeniu zyskuje chrupiącą rumianą skórki i intensywny smak – prosto z pieca, jak u babci.

Kartacze z mięsem
Karczma Berta
Ziemniaczane kartacze faszerowane wołowo-drobiowym mięsem, polane aromatyczną okrasą. Przepis pochodzi od naszej babci z Litwy, lekko zmodyfikowany – surowe ziemniaki zastąpiliśmy ugotowanymi, by były delikatniejsze i smaczniejsze, tak jak lubimy to dzieci.

Farszki warmińskie
Zajazd pod Kłobukiem
To danie głęboko zakorzenione w regionalnej kuchni Warmii. To złoście kotleciki przygotowuje się z masy ziemniaczanej, wypełnionej aromatycznym farszem mięsny – zazwyczaj z gotowanego mięsa wieprzowego lub drobiowego, doprawionego cebulą i przyprawami. Po uformowaniu obtacza się je w bułce tartej i smaży na złoty kolor. Farszki podawane są najczęściej z buraczkami lub sosem grzybowym, ale świetnie smakują także samodzielnie.

Pastrami wołowe dojrzewające
Masarnia z Tradycją Dreszler
Powstaje z udca wołowego, który dojrzewa co najmniej 3 miesiące, zanim trafi na stół smakoszy. Świetnie sprawdza się jako zimna przekąska, dodatek do surowek, a także jako składnik ciepłych dań.

Ser Twardy Olsender
Kozia Farma Złotna
Przygotowany według holenderskiej tradycji, po kąpieli w słońcu, zyskuje łagodny, lekko słony smak. Leżakuje na drewnianych półkach i jest pielęgnowany przez co najmniej trzy miesiące. „Old Olsender” dojrzewa sześć miesięcy, stając się bardziej wyrazisty i twardszy w konsystencji. Doskonale komponuje się z wytrawnym czerwonym winem oraz podkreśla smaki warzywnych zapiekank i makaronów.

Targowisko Dobre Bo Nasze
Znajdziesz tu ryby, wędliny (wieprzowe, wołowe, jędrzące, łosy), dziczyznę, pieczywo, ciasta, kiszki, kwasy, przetwory, owoce i warzywa (w sezonie), sery kozie i krowie, miód, maki, oleje, makarony i wiele innych produktów nie tylko spożywczych. Jak już do nas wpadniecie, to na pewno będziecie wracać... z głodem!

Olsztynski Targ na Starym Mieście
Na tym targu zakosztujecie warzyw bez żadnej chemii, jaj z przydomowych hodowli, serów z rodzimych farm, chlebów, wykonanych ręcznie na zakwasie, a nawet kupisz przetrane odmiany zbóż żeby wypiec własny chleb. I co najważniejsze poznasz tych rolników osobliście, porozmawiasz o produktach. Powołutku: z kawką na kieszceku, na środku zabiegowego Rynku Olsztynia.

Miód łośny z Warmii
Zagroda Edukacyjna Warmińska Pszczola
Miód łośny z Warmii – powstaje z nektaru i spadzi warmińskich lasów.

Pstrąg w pergaminie z maselkiem ziołowym
Karczma w Stodole
Flagowe danie Karczmy, nawiązujące do tradycji Smażalni Ryb u Bartka. Delikatna ryba z warmińskich łowisk, otulona aksamitnym maselkiem i aromatem świeżych ziół.