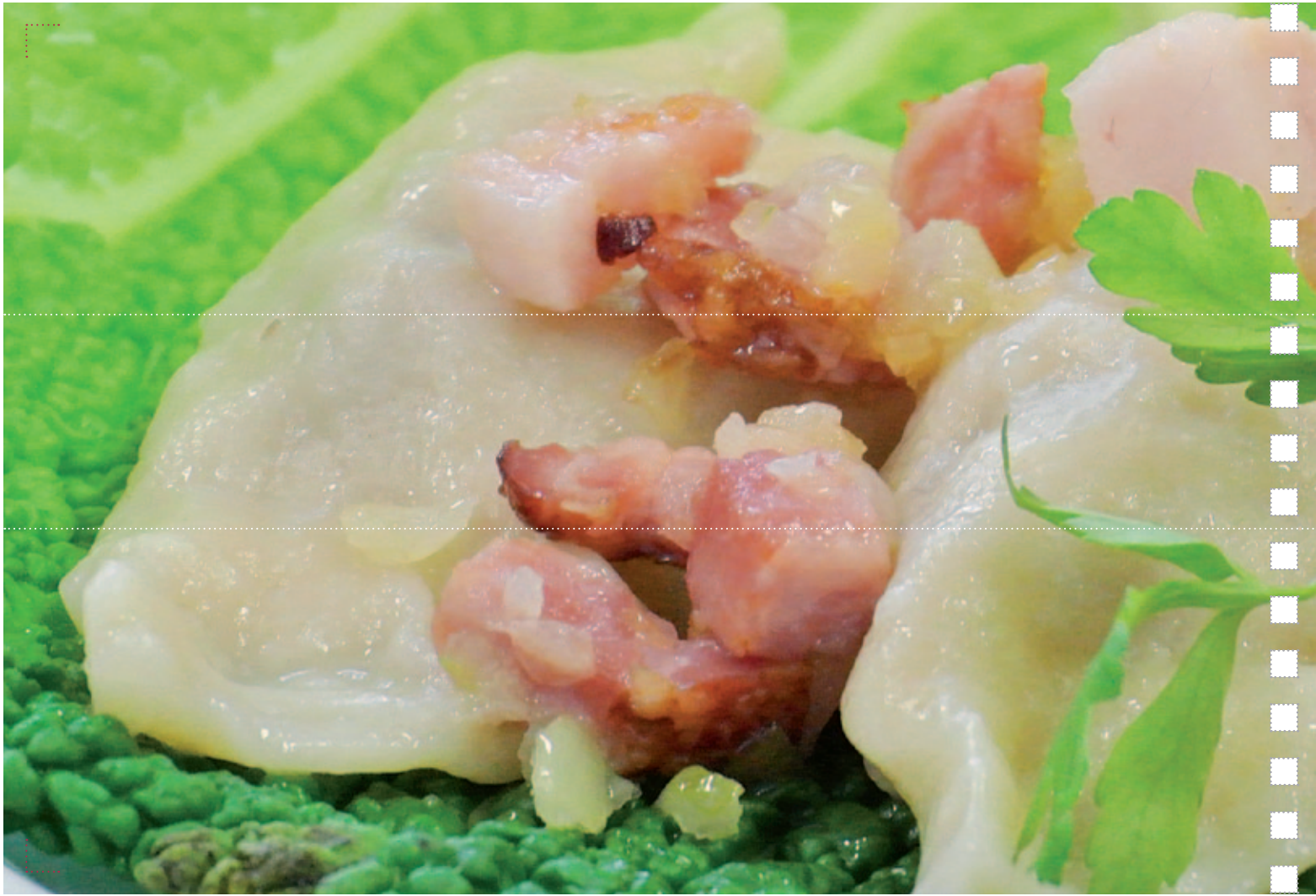
europe direct OLSZTYN

WARMIŃSKO MAZURSKA IZBA ROLNICZA

europe direct OLECKO

SMAKI WARMII, MAZUR ORAZ POWIŚLA NA STOŁACH EUROPY



SMAKI

WARMII, MAZUR ORAZ POWIŚLA

NA STOŁACH EUROPY

WSTĘP

Polska historia kulinarna jest znamienitym elementem europejskiego dziedzictwa kulturowego, traktowanego przez Unię Europejską w sposób szczególny. Produkty kulinarne mają swoje miejsce w polityce regionalnej oraz promocji turystycznej poszczególnych krajów UE i jej regionów.

Na kształt kuchni polskiej wpływ miały przemiany historyczne, zróżnicowanie regionalne oraz kultury krajów sąsiednich. Doskonałym przykładem powyższego są Warmia, Mazury i Powiśle, gdzie burzliwa historia znalazła odzwierciedlenie w różnorodności potraw.

Konkurs „Smaki Warmii, Mazur oraz Powiśla na stołach Europy", organizowany od 2006 roku, ma na celu zebranie unikatowych przepisów kulinarnych z obszarów wiejskich województwa warmińsko-mazurskiego w broszurze pod tym samym tytułem; promowanie jedynych w swoim rodzaju produktów żywnościowych, specyficznych dla regionu Warmii i Mazur; zachowanie niepowtarzalnych smaków produktów i potraw.

Uczestnicy

Konkurs ma charakter otwarty. Uczestnikami mogą być firmy gastronomiczne, zajazdy, restauracje, gospodarstwa agroturystyczne, szkoły oraz osoby, których pasją jest dobra, regionalna kuchnia.

Przebieg konkursu

Konkurs przebiega w trzech etapach:

1. nominacje do finałów subregionalnych;
2. finały subregionalne w Elblągu, Ełku oraz Szczytnie, podczas których wyłaniani są zwycięzcy w każdej z kategorii; laureaci wszystkich I miejsc biorą udział w ostatnim, trzecim etapie konkursu;
3. finał, podczas którego komisja konkursowa wybiera „najlepszych z najlepszych".

Organizatorzy

Organizatorami konkursu są Punkt Informacji Europejskiej Europe Direct – Olsztyn, Warmińsko-Mazurska Izba Rolnicza oraz Samorząd Województwa Warmińsko-Mazurskiego.

IX edycja konkursu

W dniu 13 grudnia 2014 r. w Olsztynie miał miejsce finał IX edycji konkursu, podczas którego zaprezentowano 21 produktów oraz 7 potraw. Ogółem w dziewiątej edycji konkursu zaprezentowano 78 produktów oraz 25 potraw.

Laureaci

Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego – produkty i przetwory mięsne

I miejsce: Szynka surowa wędzona, Zakład Wędliniarski „Flis-Pol", Miłomłyn
II miejsce: Kiełbasa śliwkowa, „Masarnia Warmińska", Marcinkowo k. Purdy
III miejsce: Salceson domowy, Gospodarstwo Rolne „Mazurskie Smaki", Marcinkowo k. Mrągowa
III miejsce: Pasztet zapiekany w kaczej szyi, Barbara Chrząszcz, Tolkmicko

Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego – produkty i przetwory z ryb

I miejsce: Marynowane ryby w zalewie octowej, Tawerna „Siwa Czapla", Giżycko
II miejsce: Ciasteczka rybne, Bar Restauracyjny Karczma „Jagienka", Burdąg k. Jedwabna
III miejsce: Leszczyk z piekarnika, Danuta Bondarenko, Tolkmicko

Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego – produkty i przetwory mleczarskie

I miejsce: Twarogi z mleka krowiego, Anna Kowal, Jagodne Wielkie k. Miłek
II miejsce: Ser krowi dojrzewający Grąd, Zajazd „Tusinek", Rozogi

Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego – miody

I miejsce: Miód leśny ekologiczny, Kazimierz Szymański, Wielbark
II miejsce: Miód leśny, Gospodarstwo Pszczelarskie „Miody Mazur", Gołdap
III miejsce: Miód lipowy, Joanna Tomczyk i Jerzy Kawecki, Dzierzgoń

Produkty regionalne pochodzenia roślinnego i produkty z grzybami – przetwory owocowe i warzywne (w tym grzyby i przetwory z grzybami oraz napoje bezalkoholowe)

I miejsce: Sorbet marchewkowo-jabłkowy, Pracownia Cukiernicza Magdalena Kroczek, Łukta
II miejsce: Rydze marynowane, Janina Hadała, Wargielity k. Bartoszyc
III miejsce: Rominckie chipsy, Gospodarstwo Agroturystyczne „Trzy Świerki" Sława Iwona Tarasiewicz, Galwiecie

Produkty regionalne pochodzenia roślinnego i produkty z grzybami – produkty zbożowe i cukiernicze

I miejsce: Chleb żytni tradycyjny, Gminna Spółdzielnia „Samopomoc chłopska", Piekarnia Dźwierzuty
II miejsce: Drożdżówka domowa z kruszonką, Bartłomiej Olender, Marcinkowo k. Mrągowa
III miejsce: Chleb pełnoziarnisty, „Eko – Piekarnia" Sp. z o.o., Wydminy
III miejsce: Szarlotka, Kawiarnia „U Smolejów", Łukta

Regionalne napoje alkoholowe

I miejsce: Wino wytrawne czerwone Herkus Monte ze szczepu Rondo, Krzysztof Lenkiewicz, Olsztyn

Potrawy

I miejsce: Zupa warmińska z kluseczkami mięsnymi, „Stary Folwark", Tumiany

II miejsce: Klopsiki rybne w sosie z wędzonego boczku, Ekologiczne Gospodarstwo Agroturystyczne „Plattówka", Gierzwałd

III miejsce: Pierogi z kapustą i mięsem, Zespół Szkół nr 6 im. Macieja Rataja, Ełk

III miejsce: Gołąbki po mazursku, Zespół Szkół nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego, Szczytno

III miejsce: Pierogi z grzybami w cieście drożdżowym z sosem chrzanowym, Marzena Piekarska, Rogity k. Braniewa

Ponadto przyznano:

Nagrody Specjalne Warmińsko-Mazurskiej Izby Rolniczej dla:

- Pauliny Makuch z Zespołu Szkół Gospodarczych w Elblągu za „Zrazy z dzika faszerowane kaszą z grzybami podane na sosie z czarnego bzu"
- Baru Restauracyjnego „Karczma Jagienka" z Burdąga k. Jedwabna za „Duszony karczek z dziką z żurawiną"
- Alicji i Rajmunda Antosiak z Dywit za „Golonkę a'la Alicja"

Nagrody Specjalne Komisji Europejskiej Przedstawicielstwo w Polsce dla:

- Janiny Hadała z Wargielit k. Bartoszyc za „Rydze marynowane"
- Danuty Bondarenko z Tolkmicka za „Leszczyka z piekarnika"
- Gospodarstwa Pszczelarskiego „Miody Mazur" Paweł Murzyn z Gołdapi za „Miód leśny"

Nagrodę i dyplom Agencji Rynku Rolnego dla:

- Pracowni Cukierniczej Magdalena Kroczek z Łukty za „Sorbet marchewkowo-jabłkowy"

Puchar Marszałka Województwa Warmińsko-Mazurskiego:

– w kategorii potrawy regionalne dla:

- Stary Folwark z Tumian za „Zupę warmińską z kluseczkami mięsnymi"
- Ekologicznego Gospodarstwa Agroturystycznego „Plattówka" z Gierzwałdu za „Klopsiki rybne w sosie z wędzonego boczku"

– w kategorii produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego dla:

- Zakładu Wędliniarskiego „Flis-Pol" z Miłomłyna za „Szynkę surową wędzoną"

- w kategorii produkty regionalne pochodzenia roślinnego dla:

- Janiny Hadała z Wargielit k. Bartoszyc za „Rydze marynowane"
- Gminnej Spółdzielni „Samopomoc chłopska", Piekarnia Dźwierzuty za „Chleb żytni tradycyjny"

Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego – produkty i przetwory mięsne

Szynka surowa wędzona

Zakład Wędliniarski „Flis-Pol" Jarosław Flis, ul. Topolowa 12, 14-140 Miłomłyn

Składniki:
600 g mięsień szynek kulka; 100 g soli; 150 g soli peklującej; 200 g cukru; 100 g pieprzu białego mielonego; po garści: pieprz czarny ziarnisty, liść laurowy, ziele angielskie.
Wykonanie:
Mięsień szynki nacieramy wcześniej zmieszanymi przyprawami i solą. Odstawiamy na trzy tygodnie do chłodni, co trzy dni przekręcamy szynkę. Po trzech tygodniach spłukujemy nadmiar przypraw, wkładamy w siatę, sznurujemy. Gotową szynkę układamy na kije wędzarnicze i odstawiamy do osuszenia, po osuszeniu wędzimy zimnym dymem przez dwa dni.

Kiełbasa śliwkowa

„Masarnia Warmińska", Marcinkowo k. Purdy

Kiełbasa śliwkowa z mięsa wieprzowego wędzona w tradycyjnej wędzarni.

Pasztet zapiekany w kaczej szyi

Barbara Chrząszcz, ul. Portowa 51/1, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
Mięso i podroby z kaczki, sól, pieprz, gałka muszkatołowa, jaja, bułka, dużo zielonej natki pietruszki, marchew, seler.
Wykonanie:
Mięso gotujemy, mielimy, dodajemy wątróbkę, przyprawy, warzywa. Wkładamy w skórę z kaczej szyi i pieczemy w piekarniku.

Salceson domowy

Gospodarstwo Rolne „Mazurskie Smaki", Marcinkowo 33, 11-700 Mrągowo

Składniki:
1 głowa wieprzowa, 10 szt. nóżek wieprzowych, 4 szt. golonki wieprzowej, 10 szt. ozorków, woda, 2 łyżki soli, 2 łyżki pieprzu naturalnego, 1 łyżka kolendry, 1 łyżka kminku, 1 główka czosnku, 2 garście majeranku.

Golonka a'la Alicja

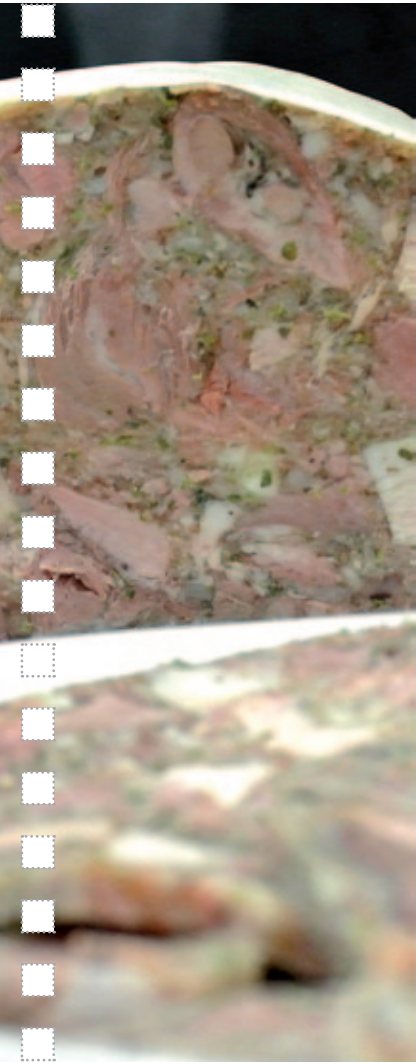
Alicja i Rajmund Antosiak, Gady 34, 11-001 Dywity

Składniki:
4 średniej wielkości golonki wieprzowe; solanka: 5 l wody, 300 g soli, 50 g peklosoli, 1 łyżka pieprzu świeżo zmielonego, 1 łyżka pieprzu ziołowego, 3 łyżki majeranku, 10 liści laurowych, pół łyżki ziela angielskiego grubo zmielonego, 1 średnia główka czosnku (przeciśnięta przez praskę).
Wykonanie:
Golonki wieprzowe po wytrybowaniu wkładamy na 48 godzin do solanki, mieszamy trzy razy dziennie. Następnie osuszamy, wkładamy do naczynia zwanego „prasą", po czym wkładamy do dużego garnka z wodą (prasa musi być zanurzona do połowy). Gotujemy na małym ogniu przez 4 godziny. Wyjmujemy, dociskamy prasę i odstawiamy do ostudzenia. Spożywamy na zimno.

Polędwica dojrzewająca

Agnieszka Karwecka, ul. Królewiecka 21A, 14-520 Pieniężno

Składniki:
1½ kg schabu (środkowego); ¼ szklanki cukru; ½ szklanki soli, 1 główka czosnku, majeranek, słodka papryka, 2 pończochowe podkolanówki.
Wykonanie:
Schab myjemy pod bieżącą wodą, osuszamy, nacieramy cukrem i wstawiamy do lodówki na 16 godzin. Następnie schab opłukujemy, osuszamy, obtaczamy w soli, wstawiamy do lodówki na 24 godziny. Po tym czasie mięso myjemy, osuszamy, nacieramy przyprawami i ponownie wstawiamy do lodówki na 24 godziny. Następnie mięso wkładamy do pończochy i wieszamy w pobliżu kaloryfera na minimum 4 dni.



Domowy gęsi smalec

Krystyna Łuczyńska, ul. Kościuszki 20a, 13-306 Kurzętnik

Składniki:
Tłuszcz gęsi, szczypta soli, pieprzu, majeranek.
Wykonanie:
Tłuszcz gęsi kroimy i topimy, dodajemy sól, pieprz oraz majeranek.

Smalec wieprzowy gotowany

Grzegorz Wójcik, Łęcze 23, 82-340 Łęcze

Składniki:
1 kg słoniny, 200 g schabu, 200 g karkówki, 300 g boczku wędzonego, 1 główka czosnku, sól, pieprz, 2 łyżki majeranku.
Wykonanie:
Wszystkie składniki, oprócz majeranku, wrzucamy do garnka i gotujemy na bardzo małym płomieniu przez około 10 godzin (w zależności od ilości). Na koniec dodajemy majeranek.

Śliwki w pieluszce

Janina Kowalska, Świętajno 11, 19-411 Świętajno

Składniki:
20 suszonych śliwek węgierek, 20 plastrów boczku wędzonego, ¼ l śliwowicy 70% (najlepiej domowej).
Wykonanie:
Śliwki namaczamy na noc w śliwowicy. Po odsączeniu każdą śliwkę zawijamy w plaster boczku, przekuwamy wykałaczką. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C przez około 30 minut.

Pasztet jajeczny z szynką

Zofia Puzowska, Orzechówko 6, 19-411 Świętajno

Składniki:
17 jaj, 1 duży por, pęczek natki pietruszki, 10-12 dużych liści szpinaku, 300 g szynki, 1 łyżka bułki tartej, szczypta suszonego rozmarynu, szczypta ostrej papryki, szczypta świeżo zmielonej gałki muszkatołowej, sól, biały pieprz, masło i bułka do formy.
Wykonanie:
Pora kroimy wzdłuż na pół, płuczemy i kroimy w cienkie plastry. Dusimy na maśle przez około 3 minuty, studzimy.
12 jaj gotujemy na twardo, obieramy. Wystudzone jaja ucieramy na tarce na dużych oczkach. Natkę płuczemy i siekamy.
Przygotowane składniki mieszamy z surowymi jajkami i bułką tartą. Doprawiamy solą, rozmarynem, pieprzem, gałką i papryką. Szpinak parzymy i osączamy na papierowym ręczniku. Szynkę prószymy pieprzem i owijamy liśćmi szpinaku.
Formę smarujemy masłem i obsypujemy bułką. Nakładamy połowę masy, kładziemy szynkę i przykrywamy resztą masy.
Pieczemy przez 75 minut w temperaturze 190°C. Pasztet odstawiamy na 10 minut i następnie wyjmujemy z formy.
Podajemy na ciepło lub zimno z sosem chrzanowym.

Szynka staromazurska

Zakład Przetwórstwa Mięsnego „PABICH" Dariusz Pabich, Lubajny 27, 14-100 Ostróda

Wędlina produkowana jest z szynki wieprzowej. Szynka peklowana jest na sucho z przyprawami naturalnymi przez około 3-4 tygodnie. Delikatnie wędzone szynki dojrzewają przez okres 5 miesięcy.

Okrasa z dzika

Zajazd Pod Kłobukiem Danuta Białaś, ul. Zamkowa 11, 14-330 Małdyty

Słoninę i boczek z dzika kroimy w drobną kostkę, przesmażamy, wytapiamy do mocno złotego koloru, dodajemy cebulkę drobno pokrojoną w kostkę. Do smaku doprawiamy: czosnkiem, tymiankiem, majerankiem, solą i pieprzem.

Szynka wędzona po staropolsku

Wytwórnia wędlin Wiesław Dreszler, ul. Grunwaldzka 48, 13-300 Nowe Miasto Lubawskie

Składniki:
1 kg mięsa wieprzowego, 50 g peklosoli, 1 ząbek czosnku, 1 g pieprzu naturalnego.

Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego – produkty i przetwory z ryb

Leszczyk z piekarnika

Danuta Bondarenko, ul. Kilińskiego 34, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
1 duży leszcz, sól, pieprz, sok z cytryny; zalewa octowa: 3 szklanki wody, 1 szklanka octu, 2 łyżki soli, 4 łyżki cukru, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, cytryna.
Wykonanie:
Leszcza czyścimy, dzielimy na dzwonki, solimy, skrapiamy cytryną, posypujemy pieprzem, odstawiamy na 2 godziny. Następnie dzwonki układamy w naczyniu żaroodpornym, zalewamy ostudzonym wywarem octowym. Zapiekamy przez 20 minut w temperaturze 180°C.
Można spożywać na ciepło i zimno.

Pasztet rybny

Barbara Hadała, Wargielity 10, 11-200 Bartoszyce

Składniki:
Głowy i podroby rybne (najlepiej z karpia), sól pieprz, liść laurowy, ziele angielskie.
Wykonanie:
Głowy i podroby rybne gotujemy w wywarze z dużą ilością warzyw i przyprawami. Po ugotowaniu wybieramy ości, resztę mielimy, doprawiamy do smaku i zapiekamy w piekarniku.

Ciasteczka rybne

Bar Restauracyjny Karczma „Jagienka", Burdąg k. Jedwabna

Składniki:
Ciasto: 300 g mąki, 100 g smalcu, sól, 2 jaja, ½ proszku do pieczenia, 2-3 łyżki śmietany kwaśnej; farsz: 70% ryba (sandacz), 30% warzywa (szpinak, marchewka).

Wykonanie:
Składniki na ciasto mieszamy, wałkujemy, nadajemy dowolny kształt. Rybę smażymy (filet), warzywa gotujemy, doprawiamy do smaku, nadziewamy ciasto, pieczemy przez około 20 minut.

Karp marynowany w zalewie z octu jabłkowego

Zespół Szkół Nr 6 im. Macieja Rataja w Ełku, ul. Kajki 4, 19-300 Ełk

Składniki:
2 kg karpia, przyprawy: sól, pieprz ziarnisty świeżo mielony, 1 szklanka mąki pszennej do panierowania, olej do smażenia.
Zalewa:
3 litry wody, 0,3 l octu jabłkowego, 6 łyżek cukru, 2 łyżki soli,
Przyprawy:
18 ziaren pieprzu kolorowego, 6 ziaren ziela angielskiego, 6 liści laurowych.
Dodatki:
3 cebule, 3 marchewki.
Wykonanie:
Ryby dokładnie oczyszczamy. Jednego karpia kroimy w dzwonki, drugiego filetujemy.
Filety płuczemy pod bieżącą wodą i delikatnie ostrym nożem nacinamy od wewnętrznej strony, tak aby nie przeciąć skóry karpia. Przygotowane filety kroimy w kawałki. Obie pokrojone ryby przyprawiamy solą i pieprzem, każdy kawałek obtaczamy w mące i smażymy na oleju do złotego koloru ryby.
W dużym słoiku układamy usmażone kawałki karpia i zalewamy przygotowaną marynatą. Zamykamy słoik i przechowujemy w zimnym miejscu. Podajemy po 2-3 dniach.

Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego – produkty i przetwory mleczarskie

Twarogi z mleka krowiego – naturalny proces

Anna Kowal, Jagodne Wielkie 23b, 11-513 Miłki

„Twarogi Ani" wyrabiam z mleka, które uzyskuję od moich krów (dojenie odbywa się ręcznie). Następnie mleko w sposób naturalny ulega skwaszeniu. Kolejny etap to delikatne podgrzewanie, ale nie zagotowanie, ostudzenie, przecedzenie – na tym etapie dodaję zioła, przyprawy, dzięki czemu moje sery charakteryzują się wieloma smakami. Każdy etap jest wykonywany ręcznie. Moje sery są serami świeżymi, o świeżej barwie i kremowej konsystencji.

Ser krowi dojrzewający Grąd

Zajazd „Tusinek", 12-114 Rozogi

Składniki:
Surowe pełne mleko krowie o nienormalizowanej zawartości tłuszczu, podpuszczka, kultury bakterii, stabilizator – chlorek wapnia, sól spożywcza.
Opis produkcji:
Ser podpuszczkowy dojrzewający produkowany jest z pełnego niepasteryzowanego (surowego) mleka krowiego o niesformalizowanej zawartości tłuszczu. Mleko krowie od krów z własnego gospodarstwa jest cedzone i bezpośrednio po udoju (do 4 godz.) kierowane do przerobu. Dojrzały ser, po ocenie organoleptycznej jest pakowany i przechowywany w temperaturze 0-10°C.

Ser smażony

Irena Jaśkiewicz, Kije, 19-411 Świętajno

Składniki:
1 kg twarogu, 1½ l mleka, 2 łyżki masła krowiego, przyprawy, sól, pieprz, dodatki smakowe: zioła, czosnek, wędzonka.
Wykonanie:
Zagotowujemy mleko. Do gorącego mleka wrzucamy twaróg, podgrzewamy i mieszamy twaróg w mleku. Całość odcedzamy. Odsuszony ser rozdrabniamy, dodajemy dwie łyżki stołowe masła krowiego, sól, jedną łyżkę sody i dodatki smakowe.
Ser podgrzewamy w rondlu, aż do uzyskania jednolitej rozpuszczonej masy. W zależności od czasu smażenia uzyskamy twardszy lub bardziej miękki produkt.

Bycze jaja z mlecznej wsi

Urszula Hendzel, Giże 15A, 19-411 Świętajno

Składniki:
1 kg białego półtłustego sera, 4 łyżki śmietany 18%, przyprawy: sól, pieprz, majeranek, czosnek, olej.
Wykonanie:
Ser przeciskamy przez praskę, dodajemy przyprawy i śmietanę. Wkładamy do naczynia i zalewamy olejem wymieszanym z majerankiem i czosnkiem.

Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego – miody

Miód leśny ekologiczny

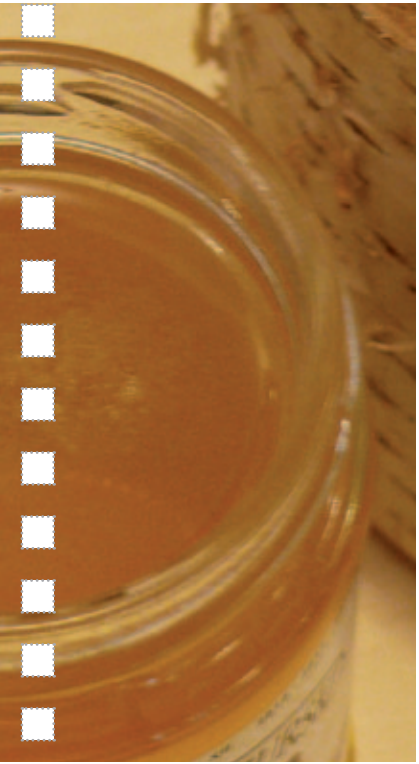
Kazimierz Szymański, Jesionowiec 29, 12-160 Wielbark

Miód leśny pozyskiwany z lasów liściastych i iglastych oraz łąk objętych strefą ekologiczną.

Miód leśny

Gospodarstwo Pszczelarskie Miody Mazur – Paweł Murzyn, ul. Osiedle Młodych 6/13, 19-500 Gołdap

Etap 1 Kwitnienie roślin i zbiór nektaru przez pszczoły.
Miód produkowany jest przez pszczoły, pszczelarz zaś tylko go pozyskuje. Do zgromadzenia nektaru, z którego powstaje 1 kg miodu, pszczoły muszą dokonać ok. 180 tysięcy lotów. Za każdym powrotem jedna pszczoła przynosi do ula przeciętnie 14-16 mg nektaru. Świeży nakrop po przeniesieniu do ula zostaje zmagazynowany.
Etap 2 Dojrzewanie miodu.
Pszczoły pobrany nektar poddają odpowiedniej obróbce, co nazywamy dojrzewaniem miodu. Na proces ten składają się trzy procesy: odparowywanie wody, dodawanie substancji własnej przez pszczoły oraz różne przemiany chemiczne. Tak powstały miód zostaje zasklepiony w plastrach. Etap ten jest bardzo ważny. Miodu nie można wykręcić zbyt wcześnie, ponieważ w takim przypadku może szybko sfermentować. Dojrzały miód w odróżnieniu od nakropu jest gęsty, a lany małym strumieniem do naczynia formuje się w stożek.
Etap 3 Pozyskiwanie miodu.
Niezaczerwione ramki z miodem wybrane z ula są przenoszone do pracowni pszczelarskiej, gdzie są odsklepiane w odstojniku, po czym zlewane do słoika.



Miód pszczeli faceliowy

Waldemar Jurewicz, Sedranki 62, 19-400 Olecko

Facelia jest rośliną pochodzącą z Kaliforni, skąd sprowadzono ją na początku ubiegłego wieku. Jest rośliną miododajną i pastewną o błękitnych i błękitno-fioletowych płatkach. Jest rośliną jednoroczną, mało wymagającą, rosnącą na wszystkich glebach, ale lubi słońce i wilgoć. Miód faceliowy jest, w porównaniu do innych miodów kwiatowych, bardzo jasny, czasem zielonkawy, żółtawy. Ma lekko kwaskowy smak, delikatny, jest za to bardzo aromatyczny. Po skrystalizowaniu się zyskuje jeszcze jaśniejszy odcień, kolor czasem wręcz biały.

Miód pszczeli wielokwiatowy

Gospodarstwo Pasieczne „Mazurska Pasieka Kalejta", ul. Zielona 3a, 19-400 Olecko

Miód pszczeli wielokwiatowy charakteryzuje się wielką różnorodnością w zależności od terminu miodobrania i roślinnością. Zabarwienie miodu jest różnorodne od jasnego do herbacianego. Najczęściej miody wielokwiatowe wczesne są jasne, a letnie ciemne. Miód wielokwiatowy jest nazywany miodem tysiąca kwiatów, a to ze względu że trudno odróżnić pyłek rośliny, który by dominował.

Miód pszczeli nektarowo-koniczynowy

Mazurskie Miody Bogdan Piasecki, Tomaszkowo 47, 10-034 Stawiguda

Miód pszczeli nektarowo-koniczynowy powstaje z kwiatów koniczyny białej i czerwonej. Jest bardzo rzadko spotykaną odmianą miodu. Charakteryzuje go unikalny, lekko kwaskowaty posmak oraz żółtawa barwa. Ma właściwości uspokajające, działa wykrztuśnie i przeciwzapalnie.

Produkty regionalne pochodzenia roślinnego i produkty z grzybami – przetwory owocowe i warzywne

(w tym grzyby i przetwory z grzybami oraz napoje bezalkoholowe)

Sorbet marchewkowo-jabłkowy

Pracownia Cukiernicza Magdalena Kroczek, ul. Mazurska 4, 14-105 Łukta

Składniki:
Jabłka oraz marchewka z terenu Warmii i Mazur.
Wykonanie:
Jabłka (odmiana antonówka) są prażone na wolnym ogniu pod przykryciem kilkanaście minut do momentu uzyskania jednolitej konsystencji, zaś z marchewki jest wyciskany świeży sok na wyciskarce wolnoobrotowej. Do soku z marchewki oraz prażonej antonówki dodawany jest syrop cukrowy. Wszystkie składniki są dokładnie łączone, a otrzymana masa mrożona z jednoczesnym mieszaniem.

Sok z aronii

Danuta Walczak, Sławomir Wojnicz, Bogatyńskie 5/1, 11-130 Orneta

Składniki:
Owoce aronii, liście wiśni, jabłka, 6 kg cukru, ½ łyżeczki kwasku cytrynowego.
Wykonanie:
Czyste owoce wsypujemy do garnka (15 l), dodajemy liście wiśni (porządną garść) i zalewamy wodą. Gotujemy przez około 80 minut i studzimy. Ostudzoną aronię przeciskamy przez praskę, by wycisnąć sok. W ten sam sposób wyciskamy sok z jabłek. Oba soki filtrujemy. Do wyciśniętego soku z aronii dodajemy 2½ l soku z jabłek, cukier i kwasek cytrynowy. Połączone soki gotujemy przez około 45 minut. Przelewamy do słoików, wekujemy przez 10 minut.

Śliwki w occie

Krystyna Rosół, ul. Zakopiańska 1A, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
Śliwki, 1 l octu 10%, 2 l wody, 2 kg cukru, torebka goździków, łyżeczka cynamonu.
Wykonanie:
Śliwki przebieramy, myjemy, osuszamy. Wsypujemy do czystego wiaderka. Zagotowujemy ocet, dodajemy wodę, cukier, goździki, cynamon. Zalewamy śliwki, przykrywamy i odstawiamy w chłodne miejsce. Następnego dnia zlewamy zalewę, ponownie zagotowujemy i zalewamy śliwki. Trzeciego dnia przekładamy do dużego garnka, dobrze zagrzewamy, przekładamy do czystych i suchych słoików. Ustawiamy do góry dnem na kilka minut.

Smaczki grzybowe

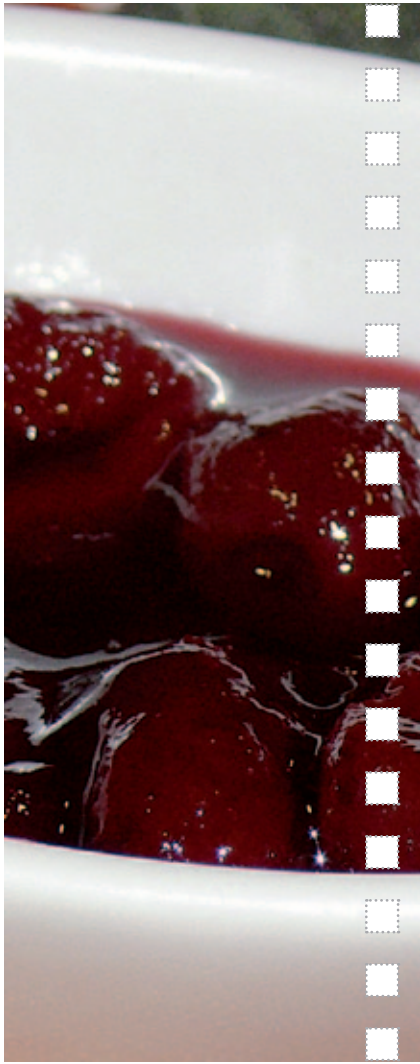
Danuta Bondarenko, ul. Kilińskiego 34, 82-340 Tolkmicko

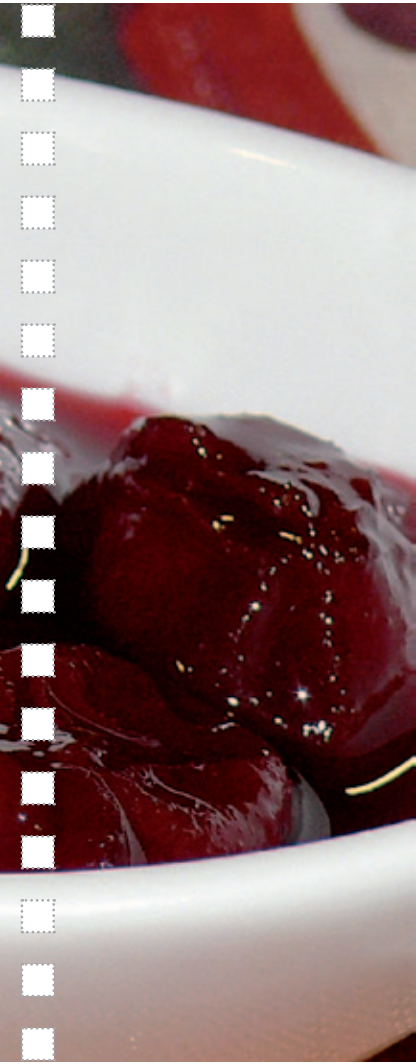
Składniki:
Grzyby (kurki, prawdziwki), cebula, masło, przyprawy. Ciasto: 50 g drożdży, 1/3 szklanki letniego mleka, 1 łyżeczka cukru, odrobina mąki.
Wykonanie:
Ze składników na ciasto przygotowujemy rozczyn, dodajemy 2 jaja, ½ łyżki soli, 2/3 szklanki mleka, około 0,5 kg mąki. Całość wyrabiamy, dodajemy 100 g masła roztopionego, odstawiamy na około 1 godzinę do wyrośnięcia. Ciasto wyrośnięte wałkujemy i odciskamy kółeczka, smarując roztrzepanym jajem, nakładamy usmażone grzyby (zimne). Układamy bułeczki na blasze, pieczemy przez 20 minut w temperaturze 180°C. Posypujemy zieloną pietruszką i startym serem.

Grzybki Krysi

Krystyna Gaj, ul. Portowa 15/1, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
Koszyk drożdżowy: 4 szklanki mąki, 100 g drożdży, sól, 2 jaja, ½ kostki masła; grzyby: 1 kostka masła, 3 szklanki mąki, 1 szklanka śmietany, 2 łyżki marmolady, 1 łyżka maku, 1 białko; krem: 2½ szklanki





mleka, 3 łyżki mąki, 1½ łyżki mąki ziemniaczanej, 1 cukier waniliowy, 4 żółtka, 120 g cukru pudru, 1 kostka masła, 1 tabliczka mlecznej czekolady, 3 łyżki mleka, 1 łyżka masła.

Powidła śliwkowe

Adrianna Urbanowicz, ul. Kościelna 7, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
Śliwki, woda, 500 g cukru.
Wykonanie:
Śliwki myjemy, przebieramy i pestkujemy. Do rondla wlewamy 2 łyżki wody i wkładamy wypestkowane śliwki. Gotujemy na wolnym ogniu około godziny. Następnie wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Zapiekamy około godziny. Następnego dnia ponownie wstawiamy do piekarnika i zapiekamy około godziny. Trzeciego dnia wstawiamy do piekarnika na około pół godziny, następnie w rondlu karmelizujemy cukier i dodajemy powidła śliwkowe. Smażymy przez około pół godziny. Możemy dodać pół łyżeczki cynamonu i dwa goździki.

Pikantny sos dyniowy

Agnieszka Karwecka, ul. Królewiecka 21A, 14-520 Pieniężno

Składniki:
3½ kg dyni (obranej i pokrojonej w kostkę), 2 łyżki soli, 1 kg pokrojonej papryki, 1 łyżeczka soli, 1 kg cebuli (pokrojonej w kostkę), 1 łyżeczka soli, 1 szklanka octu, 1 kg cukru, po 2 łyżeczki oregano, bazylii, słodkiej i ostrej papryki, 1 l ugotowanych, przetartych przez sito pomidorów.
Wykonanie:
Każde warzywo oddzielnie posolone odstawiamy na godzinę, a następnie każde osobno gotujemy. Następnie wszystko miksujemy i przegotowujemy razem. Dodajemy ocet, cukier, oregano, bazylię, słodką i ostrą paprykę, przetarte pomidory. Jeszcze raz wszystko mieszamy, gotujemy i przekładamy do słoików. Pasteryzujemy przez około 10 minut.

Dżem pigwowo-rabarbarowy

Jadwiga Tomiałojć Koło Gospodyń Wiejskich w Gryźlinach, ul. Kościelna 31/2, Gryźliny, 11-034 Stawiguda

Składniki:
15 kg owoców, 1 kg cukru, około ¾ szklanki wody, 2 goździki, szczypta cynamonu.
Wykonanie:
Owoce kroimy na małe kawałki (pigwę bez gniazd nasiennych), rozgotowujemy tak, by pigwa stała się szklista. Pigwę i rabarbar gotujemy w oddzielnych naczyniach. Po ugotowaniu łączymy. W osobnym garnku gotujemy syrop z cukru i przypraw. Do gorącego syropu przekładamy ugotowane owoce. Gotujemy przez 30 minut. Odstawiamy. Następnego dnia znów gotujemy przez 30 minut. Gorący dżem przekładamy do słoików. Dżem jest doskonały zarówno do pieczywa, jak i do herbaty zamiast cytryny.

Radosny sos chrzanowy

Ekologiczne Gospodarstwo Agroturystyczne „PLATTÓWKA", 14-107 Gierzwałd 45

Składniki:
3 łyżki ostrego, tartego chrzanu, 3 łyżki niskosłodzonej, domowej konfitury z czerwonej porzeczki, 1 łyżka soku z cytryny.
Wykonanie:
Wszystkie składniki mieszamy w miseczce. Czerwona porzeczka może zostać zastąpiona domową konfiturą z czarnej porzeczki lub aronii.
Od lat w swoim gospodarstwie agroturystycznym „Plattówka" serwuję trzy odmiany tego sosu, znakomicie nadającego się jako dodatek do zimnych mięs, serów żółtych i pasztetów. Prostota wykonania dorównuje radości towarzyszącej smakoszom – zresztą to moi goście nazwali ten sos „radosnym".

Sok z malin

Sylwia Choszczyk, Kółko Gastronomiczne "Rarytas" przy Gimnazjum Publicznym im. Jana Pawła II w Pieniężnie, ul. Ornecka 1, 14-520 Pieniężno

Składniki:
1 l świeżych malin, 1 kg cukru.
Wykonanie:
Do dużego garnka wkładamy maliny i zasypujemy cukrem. Gotujemy przez 20 minut. Maliny powinny puścić sok i prawie się rozpłynąć. Następnie przelewamy sok przez sito, a miąższ przecieramy. Mieszamy wszystko razem i doprowadzamy sok do wrzenia. Napełniamy butelki lub słoiczki (wcześniej wyparzone) gorącym sokiem, zamykamy i odwracamy do góry dnem.

Śliwkowa nutella

Julia Kułak, Kółko Gastronomiczne "Rarytas" przy Gimnazjum Publicznym im. Jana Pawła II w Pieniężnie, ul. Ornecka 1, 14-520 Pieniężno

Składniki:
2,5 kg wypestkowanych śliwek węgierek, 1 kg cukru, laska wanilii, 200 g kakao.
Wykonanie:
Śliwki miksujemy lub przepuszczamy przez maszynkę, dodajemy pozostałe składniki, zagotowujemy. Przekładamy do słoików, pasteryzujemy przez 10 minut.

Produkty regionalne pochodzenia roślinnego i produkty z grzybami – produkty zbożowe i cukiernicze

Chleb żytni tradycyjny

Gminna Spółdzielnia „Samopomoc chłopska", Piekarnia Dźwierzuty, ul. Kajki 2, 12-120 Dźwierzuty

Receptura:
Mąka żytnia typ 720, woda, sól kamienna.
Opis procesu technologicznego:
Chleb żytni na zakwasie produkowany jest na kwasie metodą fermentacji wielofazowej w bochenkach o różnych kształtach, z fermentacją końcową w formach lub w koszyczkach. Produkowany jest z mąki żytniej, wody oraz soli. Może być stosowany dodatek kminku, który wprowadza dodatkowe walory smakowe i zapachowe, a także wspomaga proces fermentacji bakterii kwasu mlekowego. Procesy fermentacji na ten rodzaj chleba przebiegają wyłącznie pod wpływem działania kwasu mlekowego, które powodują ukwaszenie ciasta i nasycenie dwutlenkiem węgla, spulchniającym ciasto. Ukwaszenie ciasta następuje stopniowo w poszczególnych fazach fermentacji. Zaleca się stosowanie pięciofazowego prowadzenia ciasta.

Chleb pełnoziarnisty

„Eko – Piekarnia" Sp. z o.o., Wydminy, ul. Składowa 3F, 11-510 Wydminy

Produkcja ciasta i wypiek wg starej tradycyjnej receptury: mąka żytnia 720, kwas naturalny produkowany metodą wielofazową z mąki żytniej 420, mieszanka ziaren: słonecznik, soja, sezam, siemię lniane, płatki owsiane, dynia; woda, drożdże, sól.

Szarlotka

Kawiarnia „U Smolejów" Krystyna Smolej, ul. Mazurska 4, 14-105 Łukta

Składniki:
750 g mąki typ 500, 6 żółtek, 350-400 g masła ekstra, 1½ szklanki cukru, owoce laski wanilii, 3 kg (odmiana antonówka).
Wykonanie:
Ręcznie zagniatamy ciasto kruche. Pod przykryciem, na wolnym ogniu, prażymy jabłka. Rozwałkowujemy ciasto, wykładamy na blachę, na to układamy prażone jabłka. Na górę układamy resztę ciasta kruchego. Pieczemy przez godzinę w piekarniku nagrzanym do 200°C.

Legumina Babci Matyldy

Klub Gosposia przy OSP W Tolkmicku (Przewodnicząca Barbara Chrząszcz), ul. Portowa 51/1, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
Na jedno żółtko 1 łyżka cukru, 1 płaska łyżeczka żelatyny, kakao lub cytryna (do wyboru).
Wykonanie:
Żółtka ucieramy, z białek ubijamy pianę na sztywno, łączymy razem i dodajemy żelatynę. Wstawiamy do lodówki, aby schłodzić leguminę.

Torcik znakomity

Halina Smyk, ul. Parkowa 3/9, 14-520 Pieniężno

Składniki:
I ciasto: 7 jaj, 3 łyżki kakao, 1 szklanka cukru, 5 łyżek mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia. Pieczemy ciasto biszkoptowe.
II ciasto: 250 g orzechów włoskich, 5 białek, 1 szklanka cukru, 1 łyżka miodu, 2 łyżki mąki pszennej, 1 łyżka mąki ziemniaczanej, 1 łyżeczka proszku do pieczenia. Krem: 1 szklanka mleka, 5 żółtek, 1 kostka masła, 1 łyżka mąki ziemniaczanej, 1 szklanka cukru. Do nasączenia 1 szklanka mocnej, prawdziwej kawy, 6 łyżek cukru, 2 kieliszki wódki.

Wykonanie:
Białka ubijamy na sztywno dodając cukier. Dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, miód i orzechy. Lekko mieszamy i pieczemy. Krążki ciasta nasączamy i przekładamy kremem. Dowolnie dekorujemy.

Marcepanki w posypce cynamonowej Cioci Helci

Krystyna Łuczyńska, ul. Kościuszki 20a, 13-306 Kurzętnik

Składniki:
Kasza manna, kasza orkiszowa, mleko, cukier, masło, cukier puder, mielone migdały, kakao, mielona kora cynamonowa.
Wykonanie:
Mleko zagotowujemy z masłem i cukrem, wsypujemy dwa rodzaje kasz, gotujemy przez około 20 minut, aż masa spęcznieje. Odstawiamy do ostudzenia. Następnie dodajemy cukier puder, mielone migdały i dokładnie mieszamy. Z masy formujemy małe kuleczki i obtaczamy je w kakao wymieszanym ze zmieloną korą cynamonu.

Chaty piernikowe

Grzegorz Wójcik, Łęcze 23, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
1 kg mąki, 7 jaj, 250 g masła (masło klarowane), 150 g miodu, 2½ łyżeczki sody, 100 g cukru trzcinowego z odrobiną wody na karmel, przyprawy: 4 łyżeczki przyprawy korzennej, 1 płaska łyżeczka goździka mielonego, 1 płaska łyżeczka gałki muszkatołowej, 2 łyżeczki cynamonu.
Wykonanie:
Wszystkie produkty łączymy, zagniatamy. Ciasto wałkujemy na grubość około 0,5 cm, płaty o wielkości blachy. Pieczemy w temperaturze 180°C przez około 10 minut. Studzimy i wycinamy części domków (ściany, dach, okna, drzwi) i sklejamy lukrem.

Karpatka mojej cioci

Bernadeta Kruszyńska, ul. Iławska 5, 14-204 Rudzienice

Składniki ciasta:
3 jaja, 1 szklanka mąki, 3 łyżki masła, 1 szklanka wody, szczypta soli.
Składniki masy:
250 g masła, 2 szklanki mleka, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 2 łyżki maki pszennej, laska wanilii, ¾ szklanki cukru, 4 jaja.
Wykonanie:
Zagotowujemy wodę z masłem, wsypujemy mąkę. Szybko mieszamy na wolnym ogniu. Dodajemy sól i jaja, mieszamy. Dzielimy na dwie części i każdą pieczemy. Masa: z obu mąk gotujemy budyń, dodajemy masło. Jaja ubijamy na parze z cukrem, łączymy z masą budyniową. Wykładamy na placek i przykrywamy drugim. Posypujemy cukrem pudrem.

Babka gotowana

Barbara Hadała, Wargielity 10, 11-200 Bartoszyce

Składniki:
6 jaj, szczypta soli, szklanka cukru, szklanka mąki pszennej, skrobia ziemniaczana, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, szklanka oleju i kieliszek alkoholu.
Wykonanie:
Jaja, sól, cukier ubijamy do białości. Dodajemy mąkę, skrobię, proszek do pieczenia, olej, alkohol i delikatnie mieszamy. Wlewamy ciasto do formy wysmarowanej tłuszczem, gotujemy przez 75 minut.

Kuch mazurski z kwiatami akacji

Gospodarstwo Agroturystyczne „Margot", ul. Olsztyńska 20, 11-500 Wilkasy

Składniki:
500 g mąki, 150 g smalcu, 4 jaja, 150 g cukru, 1 łyżeczka sody, 6 łyżek majonezu, 4 duże garści kwiatów akacji (jeśli chcemy ciasto zrobić zimą, wystarczy zamrozić kwiaty w okresie zbiorów i mrożone dodajemy do ciasta).

Wykonanie:
Jaja i cukier ucieramy. Dodajemy smalec i dalej ucieramy. Następnie łączymy z mąką, majonezem i sodą – bardzo dokładnie mieszamy. Na końcu wsypujemy kwiaty akacji i po wymieszaniu wszystkiego ciasto wykładamy do formy. Pieczemy w temperaturze 180°C przez około 40 minut. Gotowe ciasto przed podaniem można polać miodem akacjowym.

Chleb orkiszowy wieloziarnisty (z dynią, słonecznikiem, czarnuszką i siemieniem lnianym)

Stowarzyszenie Rozwoju Produktu Lokalnego „Wiatraki Mazur", Orzechowo 28, 19-300 Stare Juchy

Pieczeniem chleba „zaraziła" mnie Teściowa. która otrzymała to od swojej Teściowej z Kresów. Dobry przepis to jedno, ale znaleźć główne składniki o odpowiedniej jakości to trudniejsza sprawa, zwłaszcza gdy nie ma już małych młynów mielących taką mąkę, jaką się chce. Z pomocą Męża znalazłam taki młyn i od 6 lat korzystam z ich mąki nie bojąc się o to co wyjdzie i o ewentualne reklamacje moich stałych odbiorców.
Składniki:
60-70% mąka orkiszowa 1850, 30-40% mąka żytnia sitkowa 1400, 100 g nasion na 1 kg wypieku (dyni, słonecznika, czarnuszki i siemię lniane) w dopracowanej proporcji, wrząca woda do zaparzenia mąki żytniej, zakwas z poprzedniego wypieku – około 150-200 ml na 1 kg wypieku, drożdże piekarnicze rozczynione w ciepłej wodzie – 10 g na 1 kg wypieku, sól.
Wykonanie:
Zalewamy mąkę żytnią wrzącą wodą, po ostygnięciu dodajemy pracujący zakwas i odstawiamy na 8-12 godzin dojrzewania w cieple. Następnie dodajemy mąkę orkiszową, sól, drożdże oraz nasiona (dyni, słonecznika, czarnuszki i siemię lniane). Wyrabiamy przez około 10 minut do uzyskania jednorodnej i pulchnej masy (gdy ciasto odchodzi od rąk). Pozostawiamy na około 1 godzinę. Nakładamy do form przetartych olejem rzepakowym. Pozostawiamy na 30-35 minut do wyrośnięcia. Wkładamy do rozgrzanego pieca i pieczemy w temperaturze 180°C na 1 godzinę. Wyjmujemy z foremki do wystudzenia.

Piernik staropolski

Zespół Szkół Nr 6 im. Macieja Rataja w Ełku, ul. Kajki 4, 19-300 Ełk

Składniki:
Ciasto: 125 g cukru, 200 g miodu, 75 g masła, 10 g przyprawy do piernika, 3 jaja, 3 łyżki kakao, 3 łyżki brandy, 50 g czekolady mlecznej/gorzkiej, 250 g mąki pszennej, 1 łyżeczka proszku do pieczenia; bakalie: 30 g rodzynek, 30 g orzechów włoskich, 30 g orzechów laskowych, 30 g migdałów, 30 śliwek suszonych, 30 g skórki pomarańczowej; polewa: 2 łyżki kakao, 3 łyżki margaryny, 3 łyżki śmietany 18%, 3 łyżki cukru, 2 łyżki brandy; dodatkowo: powidła śliwkowe, czekolada gorzka.
Wykonanie:
Cukier, miód, masło i przyprawę korzenną zagotowujemy, a następnie schładzamy. Ubijamy całe jaja, dodajemy kakao, masę karmelową i brandy, a potem bakalie i kawałki czekolady. Na koniec dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Formę napełniamy do połowy. Pieczemy przez 70 minut do suchego patyczka. Zimny piernik przekrajamy i przekładamy powidłami, a następnie wykańczamy polewą. Wykonujemy dekorację z czekolady.

Ciasteczka kruche maślane

Zespół Szkół Nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego, ul. Polska 18, 12-100 Szczytno

Składniki:
1½ kg mąki, 100 g cukru pudru, 3 żółtka, 250 g masła, 2 łyżki śmietany 30%.
Wykonanie:
Sporządzamy ciasto kruche, schładzamy. Rozwałkowujemy, wycinamy ciasteczka foremką. Pieczemy w temperaturze 180°C przez około 10-15 minut.

Szarlotka gruszkowa

Kawiarnia „Moja" Alicja Derdoń, ul. Dąbrowszczaków 10, 10-539 Olsztyn

Składniki:
Gruszki, masło, mąka pszenna, żółtka jaja kurzego, cukier, cytryna, skrobia ziemniaczana, wanilia, żurawina (ewentualnie jarzębina), miód, płatki migdałowe, mleko.

Wykonanie:
Ciasto kruche: szybko zagniatamy kruche ciasto z masła, cukru, mąki pszennej i żółtek, schładzamy, następnie wykładamy nim spód i boki formy. Masa gruszkowa: gruszki obieramy, kroimy w drobną kostkę, skrapiamy sokiem z cytryny. Dusimy przez 10 minut z masłem, cukrem i żurawiną (ewentualnie jarzębiną). Zagęszczamy mąką pszenną i skrobią ziemniaczaną. Wykładamy na ciasto. Polewa: masło, miód, płatki migdałowe i mleko łączymy, zagotowujemy. Gorącą polewę wylewamy na masę gruszkową. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 190°C. Pieczemy przez 40-45 minut. Przed krojeniem schładzamy.

Chleb żytni na zakwasie

Zespół Szkół Gastronomiczno-Spożywczych w Olsztynie, ul. Żołnierska 49, 10-560 Olsztyn

Składniki:
1 kg mąki żytniej typ 720, 20 g soli, 60 ml wody; dodatki: czarnuszka, kminek, mak.
Wykonanie:
Chleb typowo żytni, bez dodatku mąki pszennej, i drożdży. Ciasto wyprowadzone w 5 fazach: zaczątek, przedkwas, półkwas, kwas i ciasto właściwe. Połowa mąki żytniej zużywana jest do wytworzenia kwasu, pozostałą część dodajemy podczas przerabiania kwasu na ciasto właściwe. Do ciasta dodajemy sól. Ciasto w masie fermentuje przez około 40 minut w foremkach. Wypiekamy w temperaturze 220°C przez około 20 minut, i kolejne 20 minut w temperaturze około 200°C.

Regionalne napoje alkoholowe

Wino wytrawne czerwone Herkus Monte ze szczepu Rondo

Krzysztof Lenkiewicz, ul. Kajki 10/12a, 10-547 Olsztyn

Składniki:
Winogrona szczepu Rondo rosnące w warmińskiej winnicy Skajboty 74, drożdże winne.
Wykonanie:
Proces powstawania wina: zbiór winogron, fermentacja alkoholowa (burzliwa), fermentacja jabłkowo-mlekowa (łagodna), zlewanie wina, klarowanie wina, leżakowanie i dojrzewanie wina w gąsiorach, rozlewanie wina do butelek. W zależności od warunków i rocznika proces powstawania wina trwa około 7 miesięcy.

Nalewka aroniowa

Danuta Walczak, Sławomir Wojnicz, Bogatyńskie 5/1, 11-130 Orneta

Składniki:
3 kg aronii, 2½ l wody, liście wiśni, cukier, 2-3 cytryny, 1 l spirytusu, ½ l wódki.
Wykonanie:
Umyte owoce aronii zalewamy wodą, zagotowujemy i na bardzo małym ogniu trzymamy przez około jedną godzinę. Pod koniec gotowania dodajemy liście wiśni, filtrujemy, dodajemy cukier i mieszamy do rozpuszczenia. Do schłodzonego soku dodajemy sok z cytryn, możemy dodać cukier waniliowy. Dodajemy spirytus, wódkę i odstawiamy na 2-3 tygodnie.

Staropolska „Tarninówka"

Danuta Bondarenko, ul. Kilińskiego 34, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
2 szklanki owoców tarniny, 1 szklanka cukru, 1,2 l spirytusu, 1 szklanka wody źródlanej.
Wykonanie:
Owoce tarniny myjemy, osuszamy; tarnina musi być przemrożona. Owoce wysypujemy na blachę, dodajemy cukier i zapiekamy przez godzinę w piekarniku. Zlewamy sok i dodajemy spirytus i wodę źródlaną. Zlewamy do butelek, odstawiamy do ciemnego miejsca do maserowania na okres 6 miesięcy. „Tarninówka" ma kolor mieniącego rubinu i apetyczny aromat.

Pigwówka

Zajazd Pod Kłobukiem Danuta Białaś, ul. Zamkowa 11, 14-330 Małdyty

Składniki:
Pigwa (po pierwszych przymrozkach zebrana).
Wykonanie:
Pigwę czyścimy z gniazd nasiennych, zasypujemy cukrem (na 1 kg pigwy / 300 g cukru), odstawiamy na miesiąc. Następnie zalewamy spirytusem i czystą wódką w proporcji 1:1. Odstawiamy na kolejny miesiąc. Przecedzamy, wlewamy do butelek.

Nalewka jarzębinowa

Barbara Chrząszcz, ul. Portowa 51/1, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
1 kg owoców jarzębiny, 1 cytryna, ½ l wódki, 250 g cukru.
Wykonanie:
Owoce jarzębiny zamrażamy na 24 godziny, następnie przyrumieniamy na blasze, wkładamy do słoja i zalewamy alkoholem. Po trzech tygodniach filtrujemy, dodajemy cukier i sok wyciśnięty z cytryny. Odstawiamy na 6 miesięcy.

Księżycowa Adamówka

Klub Gosposia przy OSP w Tolkmicku (Przewodnicząca Barbara Chrząszcz), ul. Portowa 51/1, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
23 kg cukru, 10 kg śliwek, 15 kg brzoskwiń, 150 litrów wody.
Wykonanie:
Wszystkie składniki łączymy i poddajemy naturalnej fermentacji. Po czterech tygodniach destylujemy i rozlewamy do butelek. Odstawiamy na trzy tygodnie.

Nalewka wiśniowa na miodzie

Joanna Tomczyk, Jerzy Kawecki, ul. Limanowskiego 46, 82-440 Dzierzgoń

Składniki:
1 kg wiśni, 1 l spirytusu, 10 liści wiśniowych, 5 goździków, 500 g miodu lipowego.
Wykonanie:
Wiśnie myjemy, część drylujemy (pozostawiamy 200 g z pestkami), dodajemy spirytus, miód, goździki, liście. Odstawiamy na dwa tygodnie. Po tym czasie wyjmujemy liście. Wiśnie z pestkami drylujemy. Odstawiamy na trzy miesiące, odcedzamy, przelewamy do butelek.

Nalewka z kwiatu bzu czarnego

Grzegorz Wójcik, Łęcze 23, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
5 kiści kwiatu bzu czarnego, 1 cytryna, 300 g cukru trzcinowego, ½ l spirytusu, ½ l wody.
Wykonanie:
Najpierw przygotowujemy syrop z kwiatu bzu czarnego, cytryn, wody i cukru, a następnie łączymy go ze spirytusem i odstawiamy na co najmniej 2 tygodnie. Następnie dolewamy wodę przegotowaną, aby uzyskać odpowiednie stężenie. Odstawić na tydzień.

Jarzębiak mazurski

Gospodarstwo Agroturystyczne „Margot", ul. Olsztyńska 20, 11-500 Wilkasy

Składniki:
5 kg jarzębiny zebranej po przymrozkach, oczyszczonej, 100 g suszonych fig, 100 g daktyli suszonych bez pestek, 100 g rodzynek, owoc kardamonu cały (30-50 g), laska wanilii, 1½ kg cukru, 4 l spirytusu 70%.
Wykonanie:
Jarzębinę przelewamy dwukrotnie wrzątkiem, następnie podgrzewamy w piekarniku do osiągniecie złotawego koloru. Jarzębinę z przyprawami wsypujemy do gąsiora i zalewamy spirytusem tak, aby zakryć owoce. Odstawiamy w ciemne, ciepłe miejsce na sześć tygodni. Zlewamy nalew, filtrujemy i odstawiamy na miesiąc. Pozostałe owoce zalewamy ciepłym

(nie gorącym) syropem sporządzonym z 2 l wody i 1½ kg cukru. Odstawiamy na miesiąc w ciepłe miejsce. Po miesiącu zlewamy drugi nalew, filtrujemy i łączymy z pierwszym. Odstawiamy w ciemne miejsce na trzy miesiące. Zlewamy nalew z góry, pozostałość filtrujemy, łączymy i rozlewamy do butelek. Szczelnie zamykamy i odstawiamy na pół roku.

Nalewka aroniowa Iwy

Stowarzyszenie Rozwoju Produktu Lokalnego „Wiatraki Mazur", Orzechowo 28, 19-300 Stare Juchy

Składniki:
1½ l soku z surowych owoców aronii, 1 kg cukru, ½ litra alkoholu wysokoprocentowego domowej produkcji, cierpliwość.
Wykonanie:
Sok mieszamy z cukrem, aby płyn był dostatecznie słodki. Mieszanka powinna postać co najmniej kilka dni, aby dobrze się wymieszała. Następnie do tego dodajemy alkohol i cierpliwie czekamy (min. pół roku), następnie przecedzamy przez filtr (na przykład od kawy), zlewamy do butelek i odstawiamy do leżakowania na min. 2 lata. Po tym czasie nalewka jest odpowiednio aromatyczna, gęsta i smaczna.
Nalewka z aronii jest słodka i gęsta – wspaniale pasuje na wieczory jesienne i zimowe, albo jako dodatek do deserów. Aronia zawiera duże ilości witamin C, B1, B2, B6, E, składników mineralnych, antyutleniaczy i mikroelementów. Jest też jedynym tak doskonałym źródłem witaminy PP.
Jej owoce mają także działanie odżywcze i antytoksyczne. Aronia reguluje nadciśnienie tętnicze, zapobiega odkładaniu się cholesterolu w ściankach tętnic, oraz chroni przed chorobami serca. Owoce aronii zawdzięczają swe terapeutyczne właściwości bioflawonoidom i rutynie. Zapewniają one dobrą kondycję naczyniom krwionośnym. Technologia przygotowania nalewki i jej proporcje są efektem kilkuletnich doświadczeń pracy z aronią. Zawarta w nalewce aronia dojrzewała na słonecznych stokach Mazur – najczystszych i najbardziej zielonych terenach Polski. Nalewka aroniowa jest produkowana wyłącznie z naturalnych składników, nie jest poddawana żadnym zabiegom konserwującym.

Jarzębiaczek

Barbara Krejczman, Giże 11, 19-411 Świętajno

Składniki:
500 g jarzębiny (owoce muszą być przemrożone), 1 l alkoholu, 2 łyżki płynnego miodu, 2 łyżki dębowego łyka.
Wykonanie:
Owoce jarzębiny przebieramy, myjemy i osuszamy. Jak są świeże, wkładamy do foliowego woreczka i na dobę do zamrażarki. Łyko drobno siekamy. Jarzębinę i łyko przekładamy do dużego słoja. Alkohol mieszamy z miodem i wlewamy do słoja z jarzębiną, szczelnie zamykamy i odstawiamy w zaciszne miejsce na trzy miesiące. Po tym czasie ostrożnie zlewamy i przecedzamy nalewkę. Przelewamy do butelek i odstawiamy na pół roku.

Mirabelkówka

Czesława Orzeł, ul. Bohaterów Białostocczyzny 1, 19-400 Olecko

Składniki:
1 kg mirabelek, 1 kg cukru, ½ l spirytusu, ½ l wódki, goździki, ¼ l wody.
Wykonanie:
Mirabelki pestkujemy, następnie w słoju z kilkoma goździkami zasypujemy cukrem i odstawiamy na tydzień, od czasu do czasu wstrząsając, aż puszczą sok. Wtedy wlewamy szklankę wody i spirytus. Odstawiamy na miesiąc. Po tym czasie nalewkę zlewamy, cedzimy, a owoce zalewamy wódką. Czekamy kolejny miesiąc i ponownie zlewamy. Mirabelki można zostawić jako dodatek do ciasta lub lodów. Oba płyny – ten spirytusowy i odcedzony wódczany – łączymy ze sobą.

Wina Wilka – wino domowe z owoców czarnego bzu

Paweł Wilk, Makosieje 20, 19-314 Kalinowo

Jak sięgam pamięcią w moim domu rodzinnym stały galony z pykającym winem. Były to wina owocowe z polskich owoców, bardzo różne, bo mój Ojciec lubił eksperymentować. Przekazał mi tę pasję i z sentymentem wracam do winnych tradycji. Obecnie chcę się pochwalić pięcioletnim winem z owoców bzu czarnego, bo z każdym rokiem coraz bardziej smakuje jak ciężkie portugalskie wina.

Składniki:
Dojrzałe owoce bzu czarnego – 1 część, woda o wysokich walorach smakowych (niezbyt twarda i zażelaziona) – 3 części, cukier (sprawdzić zapach, bo trafia się z nieswoistym) 1,5-2 części, ja wolę słodsze, rozbudzona „matka" z wcześniejszego wina, dużo uczucia i cierpliwości przy wsłuchiwaniu się w potrzeby wina.
Wykonanie:
Owoce bzu czarnego zbieram w ładną słoneczną pogodę, by nie wymagały mycia. Owoce oddzielam od kiści i przepuszczam przez maszynkę tak, aby nie uszkodzić nasion. Do pulpy dodaję matkę drożdżową z poprzednich lat (jest to poprzednie wino zachęcone cukrem do pracy, uprzednio sprawdzone czy zachowuje walory zapachowe i smakowe – w przypadku jakichkolwiek wątpliwości przygotowuję następne). Dodaję pierwszą porcję cukru i wodę trzymając się wypracowanych proporcji. W zależności od temperatury i żwawości drożdży po kilkunastu dniach przecedzam przez tkaninę i dodaję resztę wody i cukru. Po kilku tygodniach spuszczam wino znad osadu i w zależności od potrzeb smakowych dodaję cukier, odstawiając w chłodniejsze miejsce do wolnego dojrzewania. Wino z czarnego bzu dojrzewa minimum trzy lata, młodsze wykazuje posmak zielenizny. Warto spuszczać je znad osadu minimum dwa razy starając się wprowadzać jak najmniej tlenu, który za każdym razem zabiera odrobinę bukietu.

Warmińskie Rewolucje – piwo dolnej fermentacji typu LAGER

Browar Kormoran Sp. z o.o., al. Gen. Sikorskiego 2, 10-057 Olsztyn

Składniki:
Woda, słody jęczmienne (jasny i ciemny), chmiel (sybilla, Marynka), drożdże.
Metoda ważenia – tradycyjna, niefiltrowane, pasteryzowane. Gatunek piwa – LAGER Jasny. Zawartość alkoholu – 5,2 % obj. ekstrakt – 12,5 % wag., barwa – jasno-bursztynowa. Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy. Piwo odwrotnie chmielone: na goryczkę aromatyczna sybilla, a na aromat goryczkowa Marynka i dodatkowo chmielenie na zimno.

Okowita Miodowa Warmińska

Mazurskie Miody Bogdan Piasecki, Tomaszkowo 47, 10-034 Stawiguda

Mieszankę odmian miodów pszczelich rozpuszcza się w wodzie. Do nastawu dodawane są drożdże, pożywki dla drożdży i prowadzona jest fermentacja. Odfermentowany roztwór miodu

pszczelego poddany jest destylacji na kolumnie destylacyjnej. Następnie, w celu uzyskania właściwych cech aromatyczno-smakowych, Okowitę miodową kieruje się do leżakowania. Odbywa się ono w zbiornikach stalowych, beczkach drewnianych lub zbiornikach stalowych z dodatkiem wiórów dębowych. Kupażowanie: polega na łączeniu odleżakowanej Okowity z różnych partii produkcyjnych, dodaniu miodu pszczelego w ramach dosłodzenia, ewentualnie karmelu w celu korekty barwy, i wody do uzyskania odpowiedniej mocy. Przed rozlewem następuje filtracja na płytach filtracyjnych.

Nalewka z wiśni i aronii

Ekologiczne Gospodarstwo Agroturystyczne PLATTÓWKA, 14-107 Gierzwałd 45

Wykwintna i lecznicza nalewka na spirytusie, nabierająca bukietu od lata, do późnej jesieni.
Składniki:
2 kg wydrylowanych wiśni, 2 kg zgniecionych owoców aronii, 1 l spirytusu, 2 kg cukru.
Wykonanie:
Wydrylowane wiśnie zalewamy w wysokim słoju spirytusem. Po tygodniu zlewamy płyn do zakręcanych butelek lub słoika i chowamy do ciemnej szafki lub kredensu. Pozostałe w dużym słoju owoce zasypujemy cukrem i codziennie lekko okręcamy naczynie, by cukier się równomiernie rozpuszczał w soku. Po tygodniu zlewamy sok i łączymy ze zlanym tydzień wcześniej wyciągiem spirytusowym. Butelki dobrze korkujemy lub zakręcamy i wstawiamy do piwnicy. Jesienią zbieramy owoce aronii, myjemy i miażdżymy. Postępujemy jak z wiśniami. Łączymy oba składniki i serwujemy nalewkę nie wcześniej, niż po miesiącu „przegryzania się". Uwaga: Pozostałe z wyciągów spirytusowych owoce pozostają jędrne, mają w sobie pewną (znaczącą) ilość alkoholu. Umieszczam je w małych słoiczkach, zasypuję po brzegi cukrem i zamykam szczelnie. Doskonale nadają się na przykład do flambirowanych deserów, przekładania warstw tortów lub ozdabiania innych wyrobów cukierniczych.

Nalewka z czarnego bzu

Arkadiusz Bednarczyk, Lipowiec 128, 12-100 Szczytno

Składniki:
1½ kg owocu czarnego bzu, 3½ l wody, 400 liści wiśni, 1 l spirytusu lub alkoholu własnej produkcji, 2 kg cukru, 50 g kwasku cytrynowego.
Wykonanie:
Owoce bzu obieramy z gron i zagotowujemy z liśćmi wiśni. Odcedzamy przez gęste sito, studzimy. Dodajemy cukier oraz alkohol i kwasek cytrynowy. Bardzo dokładnie mieszamy. Zlewamy do butelek przez gazę i odstawiamy na 2 miesiące (jeśli się wytrzyma…).

Wino żytnie

Robert Kilijański, ul. Pasymska 5, 12-120 Dźwierzuty

Składniki:
4,8 kg żyta, 0,9 kg rodzynek, 8,4 kg cukru, 25 l wody, 2,4 l soku z cytryny, 10 g pożywki dla drożdży, drożdże, 10 l tokaju na suszu owocowym.
Wykonanie:
Żyto oczyszczamy i intensywnie przepłukujemy zimną wodą, wsypujemy do pojemnika fermentacyjnego, zalewamy 4,5 l wrzącej wody, Rodzynki płuczemy gorącą wodą i dodajemy wraz z sokiem z cytryn do nastawu. Dodajemy pierwszą porcję roztworu cukrowego (8½ l wody + 3½ kg cukru), pożywkę oraz silną matkę drożdżową (matka drożdżowa powinna być przygotowana od 2 do 4 dni wcześniej). Pojemnik zamykamy korkiem z rurką fermentacyjną. Optymalna temperatura otoczenia wynosi 20-25°C. Po około 7-10 dniach należy dodać druga porcję syropu cukrowego (8 l wody + 3,4 kg cukru). Po kolejnych 3 tygodniach zlewamy młode wino znad żyta i rodzynek oraz dodajemy pozostałą część syropu cukrowego (4 l wody + 1½ kg cukru) i odstawiamy wino do chłodniejszego pomieszczenia. Wino powinno być kilkukrotnie ściągane znad osadu, aż do osiągnięcia pełnej klarowności.

Potrawy

Zupa warmińska z kluseczkami mięsnymi

Organizacja Imprez Okolicznościowych STARY FOLWARK, Tumiany 7, 11-010 Barczewo

Składniki:
Mięso mielone, mąka, bułka tarta, cytryna, jaja, śmietana, włoszczyzna, czosnek, cebula, sól, pieprz, por, przyprawy.
Wykonanie:
Włoszczyznę obieramy i kroimy w drobną kostkę. Wrzucamy do gotującej się wody. Do mięsa mielonego dodajemy sól, pieprz, bułkę tartą. Robimy maleńkie kulki o średnicy około 2 cm i dodajemy do gotującego się wywaru. Gotujemy przez około 20 minut. Następnie dodajemy śmietanę i zgniecione ząbki czosnku oraz sok z cytryn. Przyprawiamy. Podajemy z lanymi kluskami.

Klopsiki rybne w sosie z wędzonego boczku

Ekologiczne Gospodarstwo Agroturystyczne „Plattówka", 14-107 Gierzwałd 45

Składniki:
½ kg ugotowanego mięsa rybiego, 1 duża cebula, 1 łyżka masła, 2 jaja, 1 bułka rozmoczona w mleku, bułka tarta i olej do smażenia; sos: 4 grube plastry wędzonego boczku pokrojonego w drobną kostkę (około ½ szklanki), 1 łyżka mąki, 1 łyżeczka masła, woda do rozprowadzenia sosu; przyprawy: sól, cukier, pieprz, ocet jabłkowy.
Wykonanie:
Ugotowane mięso z ryb siekamy drobno lub mielimy. Podsmażamy na maśle pokrojoną drobno cebulkę. Moczymy bułkę w mleku. Łączymy wszystkie składniki, dodajemy jaja i doprawiamy solą oraz pieprzem. Formujemy kulki, spłaszczamy przy panierowaniu w bułce tartej. Smażymy w gorącym oleju do uzyskania złocistego koloru po obu stronach klopsika. Boczek należy wysmażyć z dodatkiem masła. Posypujemy mąką i lekko ją zrumieniamy. Rozprowadzamy wodą do gładkiej konsystencji, dodajemy sól, pieprz i niewielką ilość octu jabłkowego.

Jedno z ulubionych dań tradycyjnych, od wielu dziesięcioleci związanych z Mazurami, a jeszcze wcześniej z Prusami Wschodnimi. Na potrawę nadaje się w zasadzie każde mięso rybie, także mrożone filety ryb morskich. Ja od 30 lat zaopatruję się w ryby świeże i wędzone w Swaderkach. Tradycyjnie podaje się klopsiki z ziemniakami puree i marynowanymi buraczkami. Bywa, że zamiast ziemniaków podaję kaszę orkiszową, a buraczki marynowane z mojego ogrodu występują w dwóch formach – tarte w grube wiórki, albo jako całe, drobne kulki, ponieważ przetwory wykonuję z przerywki i po zakończeniu zbiorów, z tych właśnie najmniejszych sztuk.

Pierogi z kapustą i mięsem

Zespół Szkół nr 6 im. Macieja Rataja w Ełku, ul. Kajki 4, 19-300 Ełk

Składniki:
Ciasto pierogowe podstawowe (5 porcji): 500 g mąki pszennej, 20 ml oleju, około 300 ml gorącej wody, szczypta soli; farsz z kapusty kiszonej i mięsa (5 porcji) – 1 kg kapusty kiszonej, 500 g mięsa wieprzowego z łopatki lub karkówki, 300 g cebuli, około 50 ml oleju, sól, pieprz naturalny, majeranek.
Wykonanie:
Farsz: kapustę wyciskamy i obgotowujemy w małej ilości wody (przez około 45 minut). Następnie studzimy, odciskamy i drobno kroimy. Podsmażamy na oleju. Cebulę kroimy w kostkę i lekko zrumieniamy. Mięso mielimy przez maszynkę i łączymy z kapustą i cebulą, przyprawiamy do smaku. Ciasto pierogowe: mąkę przesiewamy, w wodzie rozpuszczamy sól i wlewamy olej, następnie dodajemy do mąki i zarabiamy ciasto. Wyrabiamy do otrzymania elastycznej struktury. Wałkujemy cienko i wykrawamy krążki. Pierogi: formujemy pierogi i gotujemy w osolonej wodzie z dodatkiem 1 łyżeczki mąki ziemniaczanej (przez około 10-15 minut od wypłynięcia). Podajemy polane tłuszczem z podsmażoną cebulą.

Gołąbki po mazursku

Zespół Szkół nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego, ul. Polska 18, 12-100 Szczytno

Składniki (na 5 porcji):
1,5 kg kapusty białej, 400 g mięsa z kaczki, 200 g boczku surowego, 200 g kaszy gryczanej, 100 g masła, 150 g cebuli, 200 g smalcu, ząbek czosnku, pęczek zielonej pietruszki, sól, pieprz, majeranek.

Wykonanie:
Kapustę czyścimy, płuczemy, wycinamy głąb, parzymy. Studzimy, rozdzielamy liście. Cebulę obieramy, płuczemy, kroimy w kostkę, smażymy. Mięso myjemy, kroimy w kawałki i mielimy w maszynce, łączmy z pozostałymi składnikami, doprawiamy do smaku. W liście kapusty nakładamy farsz, zawijamy gołąbki, smażymy na patelni. Układamy w naczyniu żaroodpornym, zalewamy wywarem z warzyw. Pieczemy w piekarniku do 1 godziny, w temperaturze 200°C. Doprawiamy sosem.

Pierogi z grzybami w cieście drożdżowym z sosem chrzanowym

Marzena Piekarska, Rogity 22, 14-500 Braniewo

Składniki farszu:
800 g grzybów, cebula, ząbek czosnku, sól, pieprz ziołowy, starta czerstwa bułka; składniki ciasta: 50 g drożdży, 400 g mąki, letnia woda, 1 jajo, 1 żółtko, kilka kropel oleju (żeby ciasto dobrze się wyrabiało), tłuszcz do smażenia; składniki sosu chrzanowego: wywar z ugotowanych grzybów, liść laurowy, koperek, starty chrzan, śmietana słodka i kwaśna do zaciągnięcia sosu.

Zrazy z dzika faszerowane kaszą z grzybami podane z szarakami na sosie z czarnego bzu

Paulina Makuch, Zespół Szkół Gospodarczych, ul. Królewiecka 128, 82-300 Elbląg

Wykonanie:
Polędwica z dzika – kroimy na płaty, lekko pobić, oprószamy solą i pieprzem, kaszę jaglaną gotujemy na półgęsto, cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy na maśle, dodajemy grzyby i podsmażamy, łączymy z kaszą i podsmażamy. Farsz studzimy, łączymy kaszę z mięsem, zawijamy, formujemy zrazy, podsmażamy i zalewamy wodą – dusić do miękkości. Szaraki: ziemniaki obieramy, ucieramy (tarka o drobnych oczkach), dodajemy jajo, mąkę ziemniaczaną, sól, pieprz. Zagotowujemy wodę, lekko solimy, kładziemy porcje klusek, obgotowujemy i odcedzamy. Sos z czarnego bzu: sok przelewamy do rondelka, redukujemy, dodajemy wino i redukujemy. Zestawiamy rondel z palnika i dodajemy zamrożone masło, mieszamy. Zrazy podajemy z kluskami kładzionymi oraz sosem.

Duszony karczek z dzika z żurawiną

Bar Restauracyjny Karczma Jagienka Ryszard Sierpiński, Burdąg 4A, 12-122 Jedwabno

Wykonanie:
2 kg karczku po myciu panierujemy w przyprawach (sól, pieprz, majeranek, jałowiec do smaku) i dusimy przez około 2 godziny. Porcjujemy, polewamy gorącą żurawiną. Żurawina: na 1 kg żurawiny 1/3 cukru; żurawinę myjemy, mieszamy z cukrem, gotujemy przez około 2 godziny na małym ogniu do momentu uzyskania konsystencji konfitury.

Zupa – krem brokułowy z klopsikami

Danuta Walczak, Sławomir Wojnicz, Bogatyńskie 5/1, 11-130 Orneta

Składniki:
Zupa: 400 g brokułów, 250 g pieczarek, masło, marchew, seler, pietruszka, por, ziemniaki, sól, pieprz, koperek, 100 g śmietany kremówki; klopsiki: 200 g mięsa mielonego z łopatki, jajo, cebula, sól, pieprz.
Wykonanie:
Klopsiki: do mięsa mielonego dodajemy jajo, cebulę, doprawiamy solą, pieprzem, wyrabiamy jednolitą masę i formujemy malutkie kuleczki, obgotowujemy. Zupa: pieczarki kroimy w wąskie

paski i dusimy na masełku. Oczyszczamy brokuły, gotujemy, następnie miksujemy blenderem. Gotujemy wywar z tarkowaną marchewką i warzywami. Dodajemy duszone pieczarki i ugotowane klopsiki, gotujemy przez 10 minut, doprawiamy do smaku. Następnie dodajemy koperek wg uznania i zabielamy śmietanką kremówką.

Zupa rybna z klopsikami

Sylwia Ciosek, Zespół Szkół Gospodarczych, ul. Królewiecka 128, 82-300 Elbląg

Składniki wywaru warzywnego:
200 g pomidorów, kolendra, 200 g marchwi, 300 g papryki, 100 g pora, 50 g selera, 100 g pietruszki; 500 g kręgosłupów różnych ryb, 1 jajo, 1 łyż. mąki ziemniaczanej, 100 g cebuli, 200 g okonia, 200 g szczupaka, 200 g płoci, 200 g sandacza, 300 g węgorza wędzonego (łby, ogon).
Wykonanie:
Gotujemy wywar warzywny, odcedzamy. Dodajemy kręgosłupy, węgorza, płoć i gotujemy przez 30 minut. Paprykę pieczemy, drobno kroimy (lub używamy blendera). Cebulkę kroimy w drobną kostkę, podsmażamy, dodajemy do wywaru. Odcedzamy wywar. Mięso z ryb mielimy, dodajemy jajo, mąkę, posiekaną kolendrę i przyprawy. Wyrabiamy, formujemy pulpeciki, gotujemy w wywarze. Dodajemy do wywaru paprykę, pokrojone warzywa i podsmażone pomidory, doprawiamy do smaku.

Gołąbki ziemniaczano-kapustne z chlebem lnianym i sosem pomidorowym

Magdalena Derecka, Zespół Szkół Gospodarczych, ul. Królewiecka 128, 82-300 Elbląg

Wykonanie:
Chleb lniany: mąkę przesiewamy, rozdrabniamy twaróg. Mieszamy mąkę z solą, proszkiem do pieczenia, lnem, twarogiem, jajami. Wyrabiamy ciasto. Masę przekładamy do formy i pieczemy w temperaturze 175°C przez 40 minut. Gołąbki ziemniaczano-kapuściane: parzymy liście kapusty, cebulkę rumienimy na maśle, pozostałe liście szatkujemy i gotujemy do miękkości. Dodajemy cebulę i czosnek. Ziemniaki gotujemy, ugniatamy i mieszamy z maślanką, chrzanem, żółtym startym serem, łączymy z ugotowaną kapustą, doprawiamy solą i pieprzem. Nadzienie zawijamy w liście formując gołąbki. Pieczemy gołąbki do zbrązowienia liści (około 30 minut). Sos pomidorowy: pomidory parzymy, obieramy ze skórki, blend ujemy. Śmietankę 30% ubijamy na sztywno, łączymy pomidory ze śmietanką, doprawiamy solą, czosnkiem i pieprzem. Podajemy gołąbki z lnianym chlebem i sosem pomidorowym.

Sandacz panierowany w kaszy gryczanej i sosem buraczanym

Dawid Hofman, Zespół Szkół Gospodarczych, ul. Królewiecka 128, 82-300 Elbląg

Wykonanie:
Filet sandacza oprószamy solą i pieprzem, obtaczamy w mące. Kaszę gryczaną gotujemy na półgęsto i obtaczamy z obu stron filet. Całość pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 165°C przez 15 minut. Warzywa – marchew i pietruszkę obieramy, gotujemy na półtwardo, oprószamy tymiankiem i rozmarynem, polewamy roztopionym masłem i pieczemy na złoty kolor (około 10 minut, temperatura 210°C). Sos buraczany – buraki gotujemy, obieramy i rozdrabniamy; śmietankę 30 % ubijamy i łączymy z burakami. Sos doprawiamy solą, pieprzem i czosnkiem. Na talerzu układamy warzywa, na nich rybę, polewamy sosem, dekorujemy gałązką tymianku.

Comber jagnięcy z sałatką z ciecierzycy i sosem balsamicznym

WPPHU Vitalis Tadeusz Kawa, Zastawno 37, 14-420 Młynary

Składniki:
2 combry jagnięce, czosnek, gałązki rozmarynu, ciecierzyca, fasolka szparagowa, świeży imbir, czerwona cebula, pomidory, papryka żółta i czerwona, miód, czarny sezam.
Wykonanie:
Comber doprawiamy solą, pieprzem. Na patelni rozgrzewamy łój wołowy, obsmażamy mięso ze wszystkich stron na złoty kolor dorzucając na patelnię czosnek, rozmaryn. Patelnię wstawiamy do nagrzanego do 160°C pieca na około 8 minut. Wyjmujemy, odstawiamy w ciepłe miejsce na około 5 minut do zawiązania. Imbir, czosnek drobno siekamy. Czosnek szklimy na oliwie, schładzamy, mieszamy z sokiem z cytryny i imbirem, dodajemy sól, pieprz i miód. Ugotowaną ciepłą ciecierzycę zalewamy sosem do przegryzienia. Paprykę czyścimy, opiekamy, obieramy skórę, kroimy paprykę, pomidory, cebulę, zioła, sezam, mieszamy, ewentualnie doprawiamy.

Śledzie faszerowane grzybami w towarzystwie kulek ziemniaczanych i surówka z kiszonej kapusty z chrzanem

Klub Gosposia przy OSP W Tolkmicku (Przewodnicząca Barbara Chrząszcz), ul. Portowa 51/1, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
8 dużych śledzi Zalewowych, 1 szklanka mleka, 40 g suszonych grzybów, masło, sól, pieprz, bułka tarta, 2 jaja; kulki ziemniaczane: 1 kg ugotowanych ziemniaków, zmielonych, 100 g mąki ziemniaczanej, 3 jaja, 6 łyżek tłustego mleka, sól, pieprz, majeranek.
Wykonanie:
Śledzie czyścimy i moczymy w mleku przez dwie godziny, odsączamy i faszerujemy grzybami ugotowanymi i pokrojonymi w kostkę z dodatkiem cebuli i odrobiną bułki. Obtaczamy w mące, jaju i bułce. Smażymy na wolnym ogniu. Kulki ziemniaczane: składniki łączymy, zagniatamy, formujemy małe kulki, smażymy w głębokim oleju.

Kotlety mielone z nadzieniem z grzybów

Bernadeta Kruszyńska, ul. Iławska 5, 14-204 Rudzienice

Wykonanie:
Mięso wieprzowe zemleć, dodać 1 jajo, sól, pieprz, ząbek czosnku, namoczoną w mleku bułkę, wyrobić, zostawić na 3 godziny.
Grzyby suszone namoczyć, pokroić drobno. Boczek pokrojony w kosteczkę usmażyć, dodać cebulę na koniec grzyby. Przyprawić solą, pieprzem, dodać 1 jajo. Wymieszać. Z mięsa mielonego formować kulki, w środek kładąc nadzienie. Smażyć na wolnym ogniu. Podawać na ciepło.

Kartacze

Gospodarstwo Agroturystyczne „Margot", ul. Olsztyńska 20, 11-500 Wilkasy

Składniki:
12 kg ziemniaków, 500 g udźca wołowego, 300 g pręgi wołowej lub szponder, 700 g łopatki wieprzowej, 400 g boczku wędzonego, 4 duże cebule, przyprawy: sól, pieprz czarny, pieprz zielony, gorczyca, kolendra, majeranek, 2 ząbki czosnku, olej.
Wykonanie:
4 kg ziemniaków obieramy i gotujemy w osolonej wodzie, odparowujemy i pozostawiamy do wystygnięcia do następnego dnia. Cebulę kroimy, podsmażamy na złoto. Mięso mielimy na średnim sitku, dodajemy przyprawy, odrobinę oleju oraz połowę podsmażonej cebuli i drobno pokrojony czosnek, odstawiamy na dwie godziny. Pozostałe ziemniaki trzemy na tarce (wtedy wycisnąć) lub w sokowirówce, czekamy około 30 minut, aż ustoi się krochmal.

Łączymy wszystkie ziemniaki oraz krochmal, dodajemy sól i pieprz, dobrze wyrabiamy ciasto. Gotujemy w garnku minimum 6 l osoloną wodę. Formujemy podłużne kartacze wielkości dłoni nadziane farszem mięsnym (ok. 25%). Delikatnie wkładamy do wrzącej wody i natychmiast lekko mieszamy (koniecznie łyżką drewnianą). Po wypłynięciu gotujemy na wolnym ogniu przez około 10 minut. Podsmażamy pokrojony w kostkę boczek i dodajemy drugą połowę podsmażonej cebuli. Po wyjęciu kartacze polać okrasą z boczku i cebuli – smacznego!

Piersi gęsie marynowane z ziołami w czerwonym winie serwowane z pieczoną dynią i sosem jarzębinowym

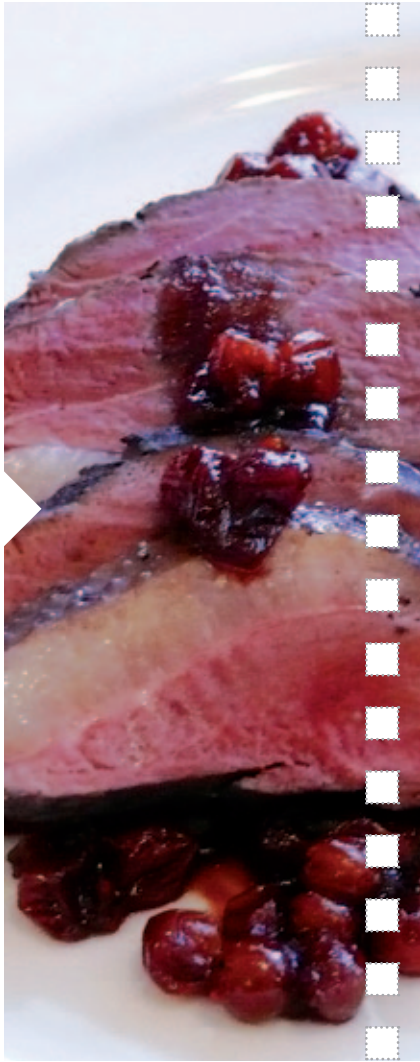
„Dwór Kaliszki", Kaliszki 17, 12-230 Biała Piska

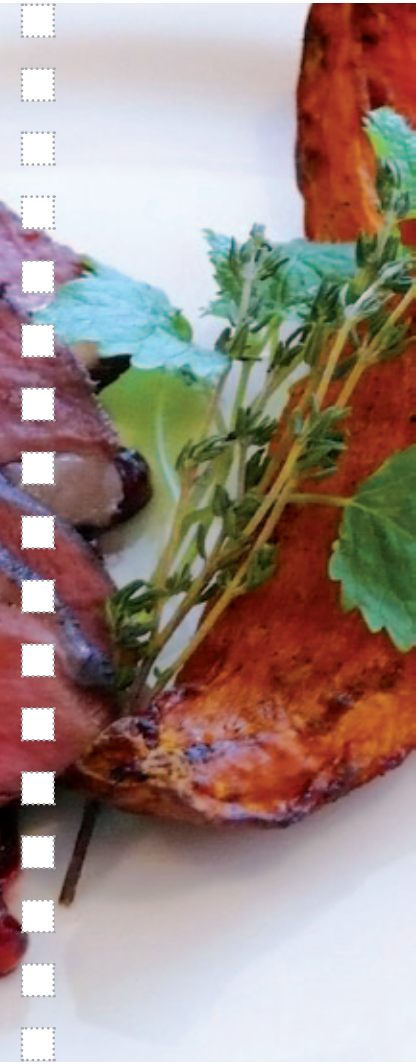
Składniki:
1 pierś z gęsi, 300 ml czerwonego wina, tymianek, rozmaryn, majeranek, cebulka szalotka, ząbek czosnku, dynia cynamon, sól, pieprz, goździki, kardamon, świeży imbir, gałka muszkatołowa; sos: ½ kg jarzębiny, 100 ml wina, ½ łyżki masła, ½ szklanki cukru.
Wykonanie:
Mięso marynujemy przez 24 godziny, obsmażamy, gotujemy w opakowaniu próżniowym. Dynie posypujemy przyprawami i dodajemy pokrojony w plastry imbir, odstawiamy do marynowania. Dynię pieczemy przez 30 minut w temperaturze 200°C. Owoce jarzębiny podsmażamy, przelewamy gorącą wodą i wrzucamy do rondelka. Zalewamy ½ szklanki wody, dodajemy ½ szklankę cukru i gotujemy. Wlewamy wino do momentu aż połowa odparuje. Potem dodajemy wcześniej przygotowaną jarzębinę oraz masło. Doprowadzamy do wrzenia i co chwile mieszamy, aż sos zgęstnieje. Wyjmujemy pierś z gęsi z sous vide, kroimy w plastry i podajemy z dynią i sosem jarzębinowym.

Gołąbki z ryby i pęczaku w sosie pomidorowym

Tawerna Siwa Czapla s.c., ul. Nadbrzeżna 11, 11-500 Giżycko

Składniki:
1 kg filetów z płotki, 350 g boczku wędzonego, 2 cebule drobno pokrojone, 500 g ugotowanego na półtwardo pęczaku, 4 jaja, 2 ząbki czosnku, sól, pieprz, sok z cytryny; sos: pomidory, przecier pomidorowy, śmietana.
Wykonanie:





Filety i boczek mielimy za pomocą sitka z najmniejszymi otworami, dodajemy 4 całe jaja, sól i pieprz. 2 cebule i czosnek kroimy w drobną kostkę, przesmażamy na maśle, dodajemy do masy i dobrze wyrabiamy. Pod koniec dodajemy pęczak. Wstawiamy do lodówki na pół godziny. Następnie zawijamy w liście kapusty. Gołąbki obsmażamy na maśle, przekładamy do garnka, dusimy. Przygotowujemy sos pomidorowy.

Jesienna cukinia owinięta makaronem

Stowarzyszenie Rozwoju Produktu Lokalnego „Wiatraki Mazur", Orzechowo 28, 19-30 Stare Juchy

Składniki:
Makaron, 1-2 cukinie (dojrzałe i jędrne z miękkimi pestkami), masło – do smażenia, świeże zioła: majeranek, bazylia, mięta, melisa, lubczyk, pietruszka i seler (w trzech porcjach), czosnek, ostra papryczka chili.
Wykonanie:
Makaron gotujemy z porcją świeżych ziół. Równocześnie na patelni rozgrzewamy masło, kroimy cukinię w kostkę. Na masełku rumienimy cukinię (aby była przysmażona i chrupka), dodajemy czosnek, drobno posiekaną papryczkę i zioła. Solimy solą z suszonymi mielonymi warzywami i dodajemy odrobinę maggi. Do tego dodajemy ugotowany makaron, mieszamy i podajemy szybko na stół, posypując potrawę resztą posiekanych ziół.
Cukinię w makaronie odkryliśmy tego lata, a rozsmakowaliśmy się w niej tej jesieni. Cała potrawa, dzięki barwie cukinii nabiera złocistego, jesiennego koloru, z domieszką zieleni - to świeże zioła sprawiają, że potrawa smakuje i wygląda wyjątkowo!

Kaczka w jabłkach z wiejskiej zagrody

Beata Więsyk, Borki 1/2, 11-513 Miłki

Wykonanie:
Kaczkę obmywamy wodą, przecieramy ręcznikiem papierowym, nacieramy solą i przyprawami, nadziewamy jabłuszkami (zimowa odmiana), związujemy, podlewamy bulionem (około ½ l). Pieczemy w piekarniku przez około dwie godziny. Podajemy z kaszą lub kluskami ziemniaczanymi, buraczkami. Odmiana zimowych jabłek nadaje lekko kwaskowaty smak. Dzięki temu połączeniu słodkie mięsko kaczki i kwaśne jabłka – nadaje smak słodko-kwaśny.

Blinki warmińskie

MAJJWERR s.c. Aneta Siemińska-Drajer, Restauracja Zakątki Europy, 11-001 Dywity

Składniki (na 4 osoby):
½ kg mąki pszennej, 30 g drożdży, mleko, woda, szczypta soli, 3 duże ziemniaki, 8 pałek kurczaka (dolne części ćwiartki), 3 duże marchewki, 1 średnia pietruszka, ½ selera, ½ pora, czubata łyżeczka mąki, żółtko, sól, pieprz, listek laurowy, ziele angielskie.
Wykonanie:
Z pałek i warzyw gotujemy rosół dodając wszystkie składniki. Pałeczki mają być ugotowane do miękkości, ale nie mogą rozpadać się. Z rosołu, zmiksowanych warzyw, mąki i żółtka przygotowujemy sos do maczania o konsystencji budyniu. Ciasto naleśnikowe wykonujemy z mąki, drożdży, mleka, wody, szczypty soli i odstawiamy do wyrośnięcia około pół godziny. Ziemniaki tarkujemy i dodajemy do wyrośniętego ciasta, mieszamy. Smarujemy patelnię olejem i smażymy blinki. Blinki podajemy w postaci zrolowanej na osobnym talerzyku. W miseczce podajemy po dwie pałki kurczaka i sos do maczania. Jako dodatek wskazana jest surówka z kapusty kiszonej lub ogórków kiszonych z cebulką.

Aromatyczny gulasz z sarny z plackami ziemniaczanymi

Zespół Szkół Gastronomiczno-Spożywczych w Olsztynie, ul. Żołnierska 49, 10-560 Olsztyn
Składniki:
Mięso z sarny, czosnek, cebula, grzyby leśne, chleb razowy na naturalnym zakwasie, kardamon, jałowiec, goździk, gorczyca, czerwone wytrawne wino, esencjonalny rosół mięsny, liście laurowe, olej, masło klarowane, śmietana, ziemniaki, jajo, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, sól, pieprz.
Wykonanie:
Przeprowadzamy obróbkę wstępną mięsa, kroimy w kostkę, oprószamy przyprawami, dokładnie mieszamy, odstawiamy żeby mięso zamarynowało się. Przeprowadzamy obróbkę wstępną warzyw. Cebulę kroimy w kostkę, czosnek siekamy. Mięso obsmażamy na dobrze rozgrzanym tłuszczu, dodajemy cebulę i smażymy. Obsmażone mięso z cebulą zalewamy winem i esencjonalnym rosołem, dodajemy kardamon, goździki, jałowiec, liść laurowy i dusimy na wolnym ogniu. Z chleba ścinamy skórkę, miękisz kroimy w drobną kostkę, dodajemy do gulaszu w celu zagęszczenia potrawy. Gulasz dusimy tak długo, aż mięso będzie miękkie (w razie potrzeby podlewamy rosołem), następnie dodajemy śmietanę i przyprawiamy do smaku. Przeprowadzamy obróbkę wstępną

grzybów, smażymy je na maśle klarowanym i na koniec dodajemy do gulaszu. Przeprowadzamy obróbkę wstępną ziemniaków, ucieramy na tarce o grubych oczkach, dodajemy jajo, mąkę pszenną i ziemniaczaną, dokładnie łączymy składniki masy, przyprawiamy pieprzem i solą. Smażymy okrągłe placki ziemniaczane na rozgrzanym oleju. Potrawę dekorujemy wg uznania. Podajemy z buraczkami, marynatami, surówkami warzywnymi.

Kozi zapiecek

Zajazd „Tusinek", 12-114 Rozogi

Składniki:
700 g zmielonego mięsa z kozy, 1½ kg pomidorów dojrzałych, 5 ząbków czosnku, 10 listków świeżej bazylii, oliwa z oliwek, sól, pieprz, 10 średnich ziemniaków, 300 g żółtego sera farmerskiego, oregano.
Wykonanie:
Oliwę rozgrzewamy na patelni, wkładamy pokrojony drobno czosnek i listki bazylii, smażymy przez około 1 minutę. Dodajemy mięso, delikatnie podduszamy, wkładamy obrane ze skórki pomidory pokrojone w kostkę, doprawiamy solą i pieprzem, dusimy na małym ogniu przez około pół godziny. Ziemniaki gotujemy w mundurkach, obieramy i kroimy w grube plastry. W naczyniu kamionkowym układamy warstwę ziemniaków i mięsa, na wierzch posypujemy startym serem żółtym farmerskim i oregano. Zapiekamy w piecu przez około 15 minut w temperaturze 160°C.

Tomaryńska „Kwaśna zupa"

Zajazd „U Leszka" Cecylia Panasiewicz, ul. Nad Łyną 10, Bartąg, 10-687 Olsztyn

Składniki:
1 l maślanki, 2 szklanki wody, łyżka mąki, cebula, 2 listki laurowe, ziele angielskie (kilka ziaren), sól, pieprz, ½ kg mięso mielone wieprzowe, 1 jajo, 1 łyżka bułki tartej.
Wykonanie:
½ kg wieprzowego mięsa mielonego doprawiamy solą, pieprzem, dodajemy jajo i niewielką ilość bułki tartej, całość mieszamy i formujemy nieduże gałki. Zagotowujemy ½ l wody z 1 cebulą, 2 listkami laurowymi i kilkoma ziarenkami ziela angielskiego; do gotującej wody wrzucamy partiami gałki z mięsa i gotujemy przez około 15 minut. Mięso wyjmujemy na miskę; wyrzucamy ugotowaną cebulę; na tak przygotowany wywar wlewamy maślankę rozmieszaną z łyżką mąki i podgrzewamy

na niewielkim ogniu, mieszając, aż zupa zgęstnieje (można dodać również trochę śmietany). Wkładamy z powrotem gałki mięsne, całość doprawiamy do smaku solą, pieprzem, jarzynką; zupę podajemy z oddzielnie ugotowanymi ziemniakami.

Niedzielny łobiod Ślązaczki na Warmii – Rolady wołowe

Barbara Pepłowska, Nerwik 18, 11-030 Purda

Rosół z wiejskiej kury ze swojskimi nudlami (makaron); rolady wołowe; kluski czarne z białymi; modra kapusta z jabłkiem i cynamonem; deser: jabłecznik „Jak u mamy" z sosem goździkowym.

Składniki rolady wołowe:

½ kg wołowiny, 4 plastry boczku wędzonego, 2 ogórki kiszone, 2 cebule, liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz, mąka.

Wykonanie:

Mięso kroimy w plastry, rozbijamy. Na mięsie kładziemy boczek, ogórek, cebulę. Ciasno zawijamy. Obsmażamy na rozgrzanym tłuszczu. Przekładamy do rondla, podlewamy wodą, dodajemy liść laurowy, ziele angielskie i dusimy do miękkości. Na koniec duszenia dodajemy sól i pieprz. Sos zagęszczamy mąką. Podajemy z kluskami i modrą kapustą.

Placki z gotowanych ziemniaków z mięsem

Jadwiga Tomiałojć, Koło Gospodyń Wiejskich w Gryźlinach, Gryźliny, ul. Kościelna 31/2, 11-034 Stawiguda

Przepis pochodzi z Wileńszczyzny, ze zbiorów rodzinnych.

Składniki:

500 g ugotowanych ziemniaków, 2 jaja, łyżka mąki ziemniaczanej, 200 g gotowanego mielonego mięsa, 1 cebula, łyżka kminku, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia, boczek do okraszenia lub śmietana do polania.

Wykonanie:

Do ziemniaków przeciśniętych przez praskę dodajemy jaja, mąkę, sól, kminek, zagniatamy ciasto. Formujemy placki, w środek wkładamy mięso przyprawione solą, pieprzem i podsmażoną cebulą. Placki składamy na pół, jak pierogi lub zlepiamy podwójnie na okrągło. Obtaczamy w mące i smażymy na tłuszczu. Podajemy okraszone skwarkami z cebulką bądź polane śmietaną. Można je serwować na obiad lub ciepłą kolację.

Warmińsko-Mazurska Izba Rolnicza jest samorządem rolniczym działającym na rzecz rozwiązywania problemów rolnictwa i reprezentuje interesy zrzeszonych w nim podmiotów. Izba powstała i funkcjonuje na podstawie ustawy z dnia 14 grudnia 1995 r. o izbach rolniczych oraz Statutu z dnia 31 marca 2006 r.

W-MIR reprezentowana jest przez 203 rolników, członków Rad Powiatowych działających w 19 powiatach. Izba wspiera zrzeszenia rolników i organizacje rolnicze oraz współpracuje ze związkami zawodowymi rolników, pomagając przy organizacji spotkań, konferencji lub wypoczynku letniego i zimowego dzieci rolników. Wielokrotnie Izba organizowała i nadal organizuje szkolenia skierowane do rolników i mieszkańców obszarów wiejskich. Na mocy porozumienia o realizacji wspólnych zamierzeń umożliwiających powiększenie indywidualnych gospodarstw rolnych Warmińsko-Mazurska Izba Rolnicza aktywnie uczestniczy, w zagospodarowaniu gruntów z Zasobu Własności Rolnej Skarbu Państwa.

Izba od wielu lat współpracuje ze szkołami rolniczymi województwa Warmińsko-Mazurskiego oraz z zagranicznymi organizacjami i instytucjami rolniczymi. Ponadto Izba współorganizuje krajowe konferencje, targi i wystawy związane z tematyką rolniczą oraz organizuje wyjazdy na rolnicze wystawy międzynarodowe. Ważnym elementem działalności Izby jest bezpłatna pomoc prawna, przy W-MIR swoje dyżury pełnią radcy prawni, którzy udzielają zainteresowanym porad i pomagają w rozwiązywaniu licznych problemów.

Warmińsko-Mazurska Izba Rolnicza stara się przekazywać rolnikom informacje potrzebne do prowadzenia produkcji roślinnej i zwierzęcej oraz niezbędne do pełnego wykorzystania środków finansowych dostępnych w ramach unijnych programów skierowanych do producentów rolnych i mieszkańców obszarów wiejskich. W tym celu Izba od początku funkcjonowania wydaje „Biuletyn" Warmińsko-Mazurskiej Izby Rolniczej oraz prowadzi portal informacyjny www.wmirol.org.pl.

Potrzebujesz informacji i pomocy
z zakresu rolnictwa?
Zapraszamy!

Warmińsko-Mazurska Izba Rolnicza
ul. Lubelska 43 A, 10-410 Olsztyn
tel./fax 89 534 05 67
www.wmirol.org.pl
wmirol@wmirol.org.pl
facebook.com/WMIROL

Biuro czynne od poniedziałku do piątku
w godz. od 7:30 do 15:30

Chcesz wiedzieć więcej o Unii Europejskiej?
Skontaktuj się z **Punktami Informacji Europejskiej Europe Direct**
działającymi przy **Warmińsko-Mazurskiej Izbie Rolniczej**

Punkt Informacji Europejskiej Europe Direct – Olecko

ul. Kolejowa 31 pok. 2, 19-400 Olecko
tel./fax 87 621-05-83
e-mail: europedirect-olecko@europedirect-olecko.pl
www.europedirect-olecko.pl
facebook.com/EDOlecko

Punkt Informacji Europejskiej Europe Direct – Olsztyn

ul. Lubelska 43a, 10-410 Olsztyn
tel./fax 89 535-48-43
e-mail: europedirect-olsztyn@europedirect-olsztyn.pl
www.europedirect-olsztyn.pl
facebook.com/EDOlsztyn

Zadzwoń, przyjdź, wyślij maila!!!

Broszura współfinansowana ze środków Unii Europejskiej
w ramach dotacji dla punktów informacji publicznej
„Sieć Punktów Informacji Europejskiej Europe Direct"
w latach 2013-2017

Opracowanie: Punkt Informacji Europejskiej
Europe Direct – Olecko
Projekt i wykonanie: SOC; www.sonc.pl

Publikacja bezpłatna