



Warmia i Mazury na talerzu

CZYLI
WARMIŃSKO-MAZURSKA
KUCHNIA NA
CAŁY ROK



Projekt *Warmia i Mazury na talerzu, czyli warmińsko-mazurska kuchnia na cały rok* został zrealizowany przez Fundację Mazury Garbate Pro Bono Humanis w 2025 r. Publikacja sfinansowana z budżetu Samorządu Województwa Warmińsko-Mazurskiego.

Egzemplarz bezpłatny

ISBN 978-83-968627-3-0

WARMIA I MAZURY – UNIKALNY REGION KULINARNEJ RÓŻNORODNOŚCI

Kuchnia Warmii i Mazur to mieszanka kuchni staropolskiej, niemieckiej i kresowej. Swoje odzwierciedlenie w sposobie przyrządzania i smaku potraw znajduje wielowiekowa historia regionu, w której przenikały się różne religie i narodowości, zostawiając trwały ślad w kulturze. Najsilniejsze i najbardziej widoczne są wpływy pruskie, polskie oraz litewskie i rosyjskie. Schedą po tradycji niemieckiej jest obfitość mięsa i ziemniaków. Te ostatnie jada się pod każdą postacią – popularne są kluski przesmażane na wędzonej słoninie i smażone placki (podawane także z cukrem na deser). Polskim spadkiem natomiast są liczne zupy w menu oraz suto używanie śmietany i ziół (zwłaszcza majeranku, kminku i koperku). Z kolei z kuchni rosyjskiej i litewskiej popularne są pierogi wypełnione różnymi farszami. Na warmińsko-mazurskich stołach królują też oczywiście ryby – pieczone, smażone czy wędzone.

Idealnym miejscem na skosztowanie regionalnych potraw są imprezy.

WYBRANE CYKLICZNE IMPREZY KULINARNE

czerwiec

- » **Targi żywności regionalnej, naturalnej i tradycyjnej. Dziedzictwo Kulinarne Warmii i Mazur** – Olsztyn
- » **Festiwal Smaków** – Biskupiec

lipiec

- » **Mazurski Festiwal Rybny „Rybkę na zdrowie”** – Mikołajki

sierpień

- » **Regionalny Festiwal Pogranicza „Kartaczewo”** – Gołdap
- » **„Warmińska Uczta Pierogowa”** – Biesowo
- » **Święto Sękacza** – Dubeninki
- » **Święto Ziół** – Olsztynek
- » **Olecko mlekiem i miodem płynące** – Olecko
- » **Elbląskie Święto Chleba** – Elbląg

wrzesień

- » **Ogólnopolskie Święto Sera** – Olsztyn
- » **Warmińsko-Mazurskie Dożynki Wojewódzkie** – Olsztynek
- » **Mazurski Dzień Ziemniaka** – Kraplewo

A może chcecie sami przygotować wybrane danie?

Wybraliśmy dla Was 12 przepisów na 12 miesięcy roku!



Kartacze w cieście majerankowym



danie główne



90 minut



4 porcje



Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 300 g mięsa mielonego (wołowo-wieprzowego)
- 100 g wędzonego boczku
- 3 ząbki czosnku
- 4 l wody
- 100 g masła klarowanego
- mąka ziemniaczana
- do smaku: sól, pieprz, majeranek
- 2 cebule

Przepis

FARSZ

Drobno pokrojoną jedną cebulę i posiekany czosnek przesmażamy na klarowanym maśle. Dodajemy do mięsa mielonego. Mieszymy, doprawiamy do smaku solą, pieprzem i majerankiem.

CIASTO

3/4 kg surowych ziemniaków trzemy na drobnej tarce i odciskamy wodę, np. przy pomocy gazy. Płyn zachowujemy. Pozostałe ziemniaki gotujemy w mundurkach, obieramy i przeciskamy przez praskę. Mieszmą starte ziemniaki z ugotowanymi, dodajemy skrobię i majeranek. Masę wyrabiamy dokładnie (powinna mieć konsystencję jak ciasto na kopytka). Jeśli masa jest za rzadka, dodajemy mąkę ziemniaczaną i ponownie wyrabiamy. Ciasto formujemy w wałek. Kroimy kawałki o dowolnej szerokości i nadziewamy przygotowanym wcześniej farszem. Kartacze gotujemy w osolonej wodzie przez ok. 15 min. we wrzącej wodzie. Na maśle klarowanym przesmażamy na złoto pokrojony w kostkę boczek i cebulę. Ugotowane kartacze podajemy na ciepło z okrasą z boczku i cebuli.



przystawka



40 minut



4 porcje

Plince z pomoćką i pieczonym boczkiem



Składniki:

- 250 g ziemniaków
- 1 cebula
- 250 ml mleka
- 1/2 łyżki maki pszennej
- 1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej (jeśli ziemniaki są młode)
- 1 jajko
- do smaku: sól, pieprz, majeranek
- olej do smażenia
- 100 g twarogu półtłustego
- 80 ml gęstej śmietany 18%
- 2 ząbki czosnku
- 1/2 pęczka szczypioru
- kilka plasterów boczku wędzonego surowego

Przepis

PLINCE

Mleko podgrzewamy w rondlu. Ziemniaki obieramy i ścieramy na tarce na drobnych oczkach. Cebulę ścieramy do oddzielnej miski. Z masy odciskamy wodę i zalewamy wrzącym mlekiem, dolewając go tyle, co wody z odcisniętych ziemniaków. Dodajemy jajko, mąkę pszenną i ziemniaczaną, sól, pieprz, majeranek oraz cebulę. Wszystko dokładnie mieszamy. Formujemy placki i smażymy na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor. Rozgrzewamy piekarnik do temp. 190 stopni. Na wyłożoną papierem blaszkę układamy boczek i pieczemy ok. 10 min. Osuszamy na ręczniku papierowym w celu odsączenia nadmiaru tłuszczu. Gotowe placki układamy na talerz, dekorujemy kleksem pomoćki oraz chipsem z boczku.

POMOĆKA

Twaróg mieszamy ze śmietaną. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem, wyciśniętym czosnkiem oraz drobno posiekanym szczypioru.



Barszcz biały



zupa



120 minut



6 porcji



Składniki:

- 150 g białej kielbasy
- 300 g wędzonych żeberka
- 200 g wędzonego boczku
- 150 g wędzonej kielbasy
- 300 g ziemniaków
- 300 g marchwi
- 200 g pietruszki
- 2 cebule
- 2 l wody
- 300 ml śmietanki 30%
- do smaku: sól, pieprz, majeranek, tarty chrzan, sok z ogórków kiszonych

Przepis

Do garnka wlewamy wodę. Żeberka, kielbasę białą i wędzoną gotujemy razem, aż się sparzą. Wyjmujemy kielbasy, a żeberka gotujemy do miękkości. Boczek kroimy w kostkę i smażymy razem z cebulą, przekładamy do miski. Sparzone kielbasy kroimy w plastry, obsmażamy (na tej samej patelni) i przekładamy do miski. Gdy wywar będzie gotowy wrzucamy obrane, pokrojone w kostkę ziemniaki, marchew i pietruszkę. Gdy będą miękkie, dodajemy podsmażony boczek i kielbasę. Gotujemy ok. 20 min. Dodajemy przyprawy, 2–3 łyżki chrzanu, śmietankę. Na koniec do smaku wlewamy sok z ogórków kiszonych.



Szczupak na purée chrzanowym z prażonym kalafiejem



danie główne



60 minut



4 porcje



Składniki:

- 1 kg świeżego szczupaka
- 500 g ziemniaków
- 2–3 łyżki tartego chrzanu
- 50 g masła
- 100–150 ml śmietanki 30%
- 1 marchew,
- 1 pietruszka, 1 plaster selera, 1 średnia cebula
- 5 ząbków czosnku
- 1 mała papryczka chilli,
- 1 kalafior, 1 cytryna,
- 2 łodygi selera naciowego
- 2 łyżki miodu
- do smaku: sól, pieprz
- 500 ml mleka
- 1 l wody i 100 g soli na solankę
- olej do smażenia

Przepis

Szczupaka oczyszczamy i filetujemy na porcje ok. 120 g, zostawiając skórę. Przygotowujemy solankę o 10% stężeniu soli. Umieszczamy w niej rybę i odstawiamy na 15 min. w chłodne miejsce. Ziemniaki gotujemy do miękkości. Odlewamy wrzątek, dodajemy masło, śmietankę (do uzyskania kremowej konsystencji) oraz chrzan (do smaku). Ugniatamy na jednolitą masę. Pozostałe skrawki ryby wraz z marchewką, pietruszką, selerem, cebulą, selerem naciowym, papryczką chilli, czosnkiem i cytryną przekładamy do garnka i gotujemy w 1 l osolonej wody, do miękkości. Gdy wywar będzie gotowy, blendujemy wszystko na gładką emulsję o konsystencji sosu. Doprawiamy solą, pieprzem i miodem. Z kalafiora wycinamy drobne różyczki i gotujemy al dente w mleku. Wykładamy na sitko i odstawiamy. Różyczki kalafiora smażymy na złoto na rozgrzanym oleju. Filety ze szczupaka wyjęte z solanki osuszamy i smażymy od strony bez skóry na oleju. Na środku głębokiego talerza wykładamy purée, szczupaka i zalewamy emulsją rybną. Danie wykańczamy prażonym kalafiejem.



zupa



120 minut



6 porcji

Karmuszka mazurska z podpłomykiem



Składniki:

- 500 g łopatki wieprzowej
- 300 g wędzonego boczku
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 1/2 małej główki młodej kapusty
- 1 puszka białej fasoli
- 1 puszka czerwonej fasoli
- 500 g włoszczyzny
- 3 liście laurowe
- 2,5 l wody
- 5 ziaren ziela angielskiego
- smalec do smażenia
- mąka pszenna
- 400 g pomidorów krojonych w puszcze
- 180 g śmietany 18%
- do smaku: sól, pieprz, majeranek
- 200 g mąki pszennej
- do smaku: sól, czarnuszka
- ok. 100 ml gorącej wody

Przepis

KARMUSZKA

Łopatkę kroimy w drobną kostkę, obtaczamy w mące i smażymy na rumiano partiami na smalcu. Dodajemy boczek pokrojony w kostkę. Po obsmażeniu wszystko przetrzucamy do głębokiego garnka. Na tej samej patelni szklimy cebulę z czosnkiem i dodajemy do mięsa. Wszystko zalewamy wodą, wrzucamy liść laurowy i ziele angielskie oraz pokrojoną włoszczyznę. Gotujemy pod przykryciem na wolnym ogniu przez ok. 1 godz. Kapustę drobno siekamy i razem z pomidorami dodajemy do zupy. Całość musi się zagotować. Dodajemy obie fasole, przyprawy i majeranek. Śmietanę hartujemy chochlą gorącego wywaru i wlewamy do zupy. Zdejmujemy z ognia.

PODPŁOMYKI

Do miski wsypujemy mąkę i czarnuszkę. Dodajemy sól i gorącą wodę. Całość mieszamy łyżką i wyrabiamy gładkie, elastyczne ciasto. Następnie wałkujemy na stolnicy na cienki placek. Za pomocą dużej szklanki lub ringu wykrawamy kółka. Podpłomyki pieczemy z obu stron na suchej, rozgrzanej patelni.



Pierogi z pokrzywą i twarogiem



danie główne



60 minut



4 porcje



Składniki:

- 500 g mąki tortowej typ 450
- 280 ml wrzącej wody
- 20 ml tłuszczu np. masła lub oleju
- do smaku: sól, pieprz
- 10 garści liści pokrzywy
- 1 cebula
- 150 g twarogu
- 4 ząbki czosnku
- 100 g masła

Przepis

Mąkę parzymy wrzątkiem z domieszką tłuszczu i soli. Miesząmy drewnianą łopatką, aż powstaną tzw. kluski. Ciasto przekładamy na stolnicę i wyrabiamy do uzyskania jednolitej formy. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy, aby odpoczęło. Cebulę obieramy i kroimy w drobną kostkę. Pokrzywę blanszujemy w gorącej wodzie ok. 1 min., następnie przekładamy do zimnej, aby zatrzymać proces gotowania. Odciskamy z nadmiaru wody. Drobną kroimy. Rozpuszczamy masło, podsmażamy cebulę, dodajemy pokrojoną pokrzywę. Doprawiamy solą, wyciśniętym czosnkiem i pieprzem. Studzimy. Rozkruszamy twaróg, dodajemy do pokrzywy, mieszamy. Smak powinien być lekko słony i ostry. Wałkujemy ciasto, wycinamy kręgi, nakładamy farsz, lepimy. Pierogi gotujemy ok. 5 min. od wypłynięcia.



Chłodnik z botwinki z jajkiem w koszulce



zupa



40 minut



6 porcji



Składniki:

- 1 pęczek botwinki średniej wielkości
- 4 jaja
- 1,2 l wody
- 1/2 pęczka koperku
- 1 pęczek szczypiorku
- do smaku: sól, pieprz
- 2 ząbki czosnku
- 1 pęczek rzodkiewki
- 3 ogórki
- 500 g kefiru
- 500 g maślanki
- 4 łyżki octu jabłkowego

Przepis

CHŁODNIK

Botwinę myjemy, szatkujemy. Ogórki i rzodkiewki ścieramy na tarce. Siekamy koperek i szczypiorek, rozcieramy czosnek. Do garnka wlewamy 200 ml wody, dodajemy posiekane buraki i łodygi botwiny i jedną łyżeczkę soli. Kiedy woda się zagotuje, przykrywamy garnek i podgrzewamy na małym ogniu ok. 3 min. Podgotowane łodygi i buraki przekładamy do dużej miski, dodajemy liście botwiny, odstawiamy do wystudzenia. Do ogórków dodajemy 1/2 łyżeczki soli, odstawiamy na 10 min. Do ostudzonej botwinki dodajemy maślanke i kefir, roztarty czosnek oraz starty ogórek, rzodkiewkę, koperek i szczypiorek. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem i octem. Podajemy z jajkiem w koszulce.

JAJKO W KOSZULCE

W garnku gotujemy litr wody. Do delikatnie bulgocącej wody dodajemy 2 łyżki octu i mieszamy w taki sposób, by na środku utworzył się wir. Cały czas mieszając, w środek wiru wlewamy rozbite jajko. Przestajemy mieszać i gotujemy jajko 3 min. Po tym czasie wyciągamy jajko łyżką i odsączamy na papierowym ręczniku.



Pstrąg pieczony w soli z kaszą gryczaną i kremem z rzodkiewki



danie główne



60 minut



2 porcje



Składniki:

- 2 pstrągi
- 500 g soli morskiej grubej
- 4 ząbki czosnku
- 200 g kaszy gryczanej
- garść liści mięty i kilka gałązek rozmarynu
- 1 cebula, 1 cytryna, 1 papryczka chilli
- 100 g masła
- po 50 g pestek słonecznika i dyni
- do smaku: sól, pieprz
- 1 pęczek rzodkiewki
- 200 ml octu jabłkowego
- 100 g twarogu wędzonego
- 300 ml wody
- 200 g cukru
- olej

Przepis

Wodę, cukier, ocet jabłkowy i sól lekko podgrzewamy w rondelku do połączenia się składników. Dodajemy pokrojoną w ćwiartki, umytą rzodkiewkę. Zdejmujemy z ognia, pozostawiając rzodkiewkę w zalewie na ok. 30–40 min. Odsączamy na ręczniku papierowym. Wypatroszone pstrągi myjemy i oczyszczamy. Do środka wkładamy gałązki rozmarynu, 3 posiekane ząbki czosnku i zasypujemy solą morską, tak by w całości pokryła ryby. Pieczemy ok. 30–40 min. w piekarniku nagrzanym do temp. 200 stopni. Po upieczeniu z soli robi się „skorupka”, należy ją delikatnie zdjąć. Kaszę gryczaną gotujemy na sypko. Pokrojoną w kostkę cebulę i papryczkę smażymy na maśle. Pestki dyni i słonecznika prażymy na suchej patelni. Wszystko dodajemy do kaszy. Doprawiamy solą, pieprzem, sokiem z cytryny oraz posiekaną miętą. Z liści rzodkiewki robimy krem, dodając jeden ząbek czosnku oraz olej, który wlewamy stopniowo do konsystencji kremu, wszystko razem blendując. Kaszę gryczaną obsypujemy pokruszonym twarogiem, obok układamy rybę i marynowane rzodkiewki. Dekorujemy kremem z liści rzodkiewki.



Mazurska baba ziemniaczana ze słoniną, pokrzywą i borowikami



danie główne



90 minut



4 porcje



Składniki:

- 1 kg młodych ziemniaków
- 200 g wędzonej słoniny
- 2 cebule
- 4 ząbki czosnku
- 300 g świeżych lub mrożonych borowików
- masło
- do smaku: sól, pieprz, majeranek
- 100 ml mleka
- 300 g pokrzywy
- 1 jajko

Przepis

Obrane ziemniaki i jedną cebulę ścieramy na tarce na drobnych oczkach. Delikatnie odciskamy z wody. Drugą cebulę kroimy w kostkę i smażymy na maśle wraz z dwoma pokrojonymi ząbkami czosnku. Dorzucamy do masy ziemniaczanej. Słoninę kroimy w większą kostkę i smażymy na chrupko, po czym dodajemy do ziemniaków. Mleko lekko podgrzewamy i stopniowo dolewamy do masy, do osiągnięcia lekko półpłynnej konsystencji. Wszystkie składniki dokładnie mieszamy. Na koniec dodajemy jajko, sól, pieprz, majeranek. Masę przelewamy do keksówki. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do temp. 170 stopni przez 40–60 min. Młodą pokrzywę blanszujemy i smażymy na maśle z pozostałym czosnkiem. Borowiki krótko obsmażamy na maśle, doprawiamy. Na talerzu układamy gruby plaster lekko przestudzonej baby, obok układamy zblanszowaną pokrzywę oraz grzyby.



Wędzony sum na maślanke ziołowej z serem zagrodowym



przystawka



30 minut



4 porcje



Składniki:

- 500 g suma wędzonego (filet lub tuszka)
- 250 ml maślanki
- 2 małe pęczki szczypioru
- 150 g świeżego szpinaku
- 400 ml oleju
- do smaku: sól, pieprz
- 30 g siemienia Inianego
- 200 g sera zagrodowego

Przepis

Szczypior i szpinak szatkujemy. Przekładamy do naczynia miksującego i zalewamy olejem do zakrycia. Blendujemy na gładko uważając, aby nie doszło do przegrzania szpinaku i szczypioru (nie może przekroczyć temp. 65 stopni). Olej cedzimy przez gazę. Maślankę podgrzewamy do temperatury pokojowej i dolewamy olej ziołowy. Wędzonego suma dzielimy na równe części. Ser zagrodowy ścieramy na tarce o drobnych oczkach. Następnie na blaszce układamy cienkie okrągłe warstwy sera i pieczemy w temp. 200 stopni przez 5 min. Po upieczeniu odsączamy nadmiar tłuszczu ręcznikiem papierowym i pozostawiamy powstałe chipsy serowe do wyschnięcia. Do głębokiego talerza wlewamy maślankę ziołową, w której zanurzamy rybę. Dodajemy chips z sera zagrodowego, posypujemy siemieniem Inianym.



Schab po mazursku z plackami z pora, gruszek i pietruszki



danie główne



60 minut



8 porcji



Składniki:

- 800 g schabu bez kości
- 3 liście laurowe
- 5 ziarenek ziela angielskiego
- 200 g włoszczyzny (marchew, pietruszka korzeń, por, seler)
- 20 g bułki tartej
- 200 g powideł śliwkowych
- 50 ml wina czerwonego wytrawnego
- 40 ml oleju
- do smaku: sól, kilka goździków, cynamon
- ocet jabłkowy
- 2 pory, 2 pietruszki (korzeń)
- 2 gruszeki
- 2 jaja
- 4 czubate łyżki mąki
- 20 g masła

Przepis

SCHAB

Schab myjemy i ścinamy ścięgna, porcjujemy na 8 plastrów. Włoszczyznę obieramy i kroimy na większe kawałki. Wstawiamy wywar z włoszczyzny z solą i liściem laurowym oraz zielem angielskim. Każdy plaster schabu zamaczamy w wywarze, chwilę obgotowujemy. Wyciągamy z wywaru. Smażymy na rozgrzanej patelni na maśle do uzyskania złotego koloru. Wkładamy do rondla i obsypujemy grubo bułką tartą. Dodajemy masło, powidła rozprowadzone w wywarze ze schabu, sól, goździki i cynamon. Wlewamy wino i zagotowujemy. Mięso dusimy do miękkości pod przykryciem, na małym ogniu. Schab układamy na plackach i polewamy sosem śliwkowym.

PLACKI

Gruszkę, pora i pietruszkę (korzeń) kroimy w drobną kostkę. Dodajemy jaja, mąkę oraz lekko skrapiamy octem jabłkowym, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Smażymy na oleju.



Zupa piwna z serem zagrodowym i wędzoną śmietaną



zupa



120 minut



6 porcji



Składniki:

- 700 g udek z kurczaka
- 250 g wędzonego boczku
- 1 cebula
- kminek
- 30 g masła
- 30 g mąki
- 150 ml ciemnego piwa
- 250 ml śmietanki 30%
- 200 g sera zagrodowego
- do smaku: sól, pieprz
- 2 l wody
- 6 kromek ciemnego chleba na zakwasie
- 200 g kwaśnej śmietany 18%
- siano do uwędzenia śmietany

Przepis

Do garnka wlewamy wodę, dodajemy oczyszczone udko z kurczaka i gotujemy na wolnym ogniu. Miękkie mięso obieramy i szarpiemy widelcem. Wywar odstawiamy. Cebulę oraz wędzony boczek kroimy w kostkę i smażymy na złocisty kolor. Doprawiamy kminkiem. Przekładamy do miseczki. Na dno garnka (bez mycia) wrzucamy masło. Po rozpuszczeniu wsypujemy mąkę. Lekko ją podsmażamy, a kiedy uzyskamy odpowiednią konsystencję zasmażki – dolewamy ciemne piwo. Podgrzewamy aż odparuje alkohol. Wlewamy wywar z kurczaka i śmietankę 30%. Wszystko razem gotujemy, od czasu do czasu mieszając. Na koniec doprawiamy solą i pieprzem, dodajemy poszarpane mięso z kurczaka oraz przesmażony boczek z cebulą. Pajdę chleba z plastrem sera podpiekamy w piekarniku nagrzanym do temp. 200 stopni. Śmietanę 18% przekładamy do miski. Wstawiamy do większego naczynia (garnek, metalowa miska), którego dno wyłożone jest sianem. Podpalamy siano i zamykamy całość szczelnie na 20 min. Dym palonego siana nada aromat śmietanie. Zupę podajemy z grzanką z chleba z zapieczonym serem i łyżeczką wędzonej śmietany.

SIEĆ „DZIEDZICTWO KULINARNE WARMIA MAZURY”

Decyzją Zarządu Województwa Warmińsko-Mazurskiego w kwietniu 2023 r. powołano sieć „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury”. Ideą sieci jest m.in. promocja żywności naturalnej, tradycyjnej, lokalnej, regionalnej, ekologicznej opartej na lokalnych i regionalnych zasobach surowców, pochodzących z województwa warmińsko-mazurskiego, rozwój krótkich łańcuchów dostaw żywności, ochrona i dbałość o dziedzictwo kulinarne Warmii, Mazur i Powiśla, a także współpraca oraz wymiana doświadczeń pomiędzy członkami sieci.



DZIEDZICTWO KULINARNE
WARMIA • MAZURY

LISTA CZŁONKÓW SIECI

SPRZEDAŻ

1. Konfitera – kawiarnia cukiernia;
Olsztyn

GASTRONOMIA

2. Smażalnia Pluski; Pluski
3. Karczma Skansen; Olsztyn
4. Restauracja „Z zielonym piecem”;
Olsztyn
5. Zajazd Wiejski; Szczeczy Wielkie
koło Pisz
6. Gościniec „Ryński Młyn”; Ryn
7. Karczma Kryś – Stan s. c.; Olsztyn
8. Karczma Berta; Święta Lipka
9. Restauracja „Cudne Manowce”;
Olsztyn
10. Karczma w Stodole; Tomaszkowo
11. Karczma Łabędź; Nowa Wieś
koło Iławy
12. Zajazd Tusinek; Rozogi
13. Kawiarnia Moja; Olsztyn
14. Gospoda pod Łabędziem; Łuknajno
15. Gospoda Warmińska; Butryny
16. Restauracja „Ziemniak na drugie”;
Kierżliny
17. Restauracja Rybna „RyBaśka”;
Koszelewy

PRODUCENCI I PRZETWÓRCY

[Ryby i przetwory z ryb](#)

18. Tradycyjna Wędzarnia Warmińska;
Kaborno koło Purdy

19. Gospodarstwo Rybackie Szwarderki
Sp. z o.o.; Szwarderki koło Olsztyna
20. Dariusz Tubis Gospodarstwo
Rybackie; Gady
21. Gospodarstwo Rybackie Sp. z o.o.;
Elk
22. FHU „Gościniec” – Mirosław
Gworek; Głodowo

[Producenci napojów alkoholowych i bezalkoholowych](#)

23. Browar Kormoran Sp. z o.o.; Olsztyn
24. Dobrze Pola; Otręba
koło Kurzętnika
25. POLKA Warmia Sp. z o.o.; Kobiela
koło Kiwit
26. Winnica Sztolcman; Szafarnia
koło Kurzętnika

[Miód i produkty pszczelarskie](#)

27. Zagroda Edukacyjna Warmińska
Pszczola; Purda
28. Różana Pasieka; Różynka
koło Świątek
29. Pasieka „Rancho w Kaczej Dolinie”;
Nowa Wieś Reszelska
koło Bisztynka
30. Pasieka Pucer; Pastwiska
koło Barcian
31. Gospodarstwo Pasieczne
„Mazurska Pasieka”; Olecko
32. Pasieka Wędrawna; Olsztyn

33. Gospodarstwo Pasieczne Mostkowo; Nowe Kawkowo
34. Pasieka Pszczele Włości Sabina i Grzegorz Bratosiewicz; Stare Kawkowo
35. Pasieka „Na wzgórzach Dylewskich” Truszczyński; Lubawa
36. Gospodarstwo Pasieczne Arkadiusz Potymko; Bartoszyce
37. Pasieka Jabłoński Grzegorz Jabłoński; Łąkorz
38. Siedlisko Pasieka Marta i Tomasz Wysokiński; Studzianka
39. Gospodarstwo Pasieczne „Oliwia”; Orzysz

Mięso i przetwory mięsne

40. Wędzonki Warmińskie; Lidzbark Warmiński
41. Zakład Wędliniarski Flis-Pol; Miłomłyn
42. Dziką Wędzarnia; Nowa Wieś koło Purdy
43. „Qraś” Wędliny Catering; Orzysz
44. Zakład Przetwórstwa Mięsnego „Gołogóra” Sp. z o.o.; Gołogóra koło Świątek
45. Swojskie Wędliny Milena Zalewska; Frygnowo
46. Z Pastwiska na Talerz; Huta Wielka
47. Masarnia z Tradycją „Dresler” s.c.; Nowe Miasto Lubawskie

Produkcja rolna, ogrodnicza i inna

48. Turbo jaja z wolnego wybiegu Symonowicz Tomasz; Jedzbark koło Barczewa
49. Gospodarstwo Rolne Wasieczko; Bark koło Barczewa
50. Zielony Śledzik – Mazurska Olejarnia; Maliniak koło Wielbarka

Młyny, piekarnie, produkcja cukiernicza i inna

51. Zakład Produkcyjno-Handlowy „MARK”; Giżycko
52. KRP EKO Złotna; Złotna koło Morąga
53. Firma „MARK” Łukasz Kiezik; Giżycko-Gajewo
54. TortoLandia; Garzewko koło Jonkowa
55. Piekarnia Delicja; Pieniężno
56. Młyn Produkcyjno-Handlowy „Młyn w Rynku”; Grodziczno
57. Pracownia Cukiernicza Magdalena Kroczek; Olsztyn
58. „Dzika Czekolada” Arkadiusz Diczek; Szczytno
59. „Młynomag” Myszkowska, Rezano Sp. J.; Grodzki Młyn koło Reszla

Mleko i przetwory mleczarskie

60. Gospodarstwo Rolne „Nad Arem”; Kierżliny koło Barczewa
61. Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Olecku; Olecko
62. Kozia Farma Złotna; Złotna koło Morąga
63. Wiejskie Smaki Ewy; Krzemieniowo koło Kurzętnika

EDUKACJA

64. Lokalna Grupa Działania Stowarzyszenie „Południowa Warmia”; Łajsy koło Gietrzwałdu
65. Polski Związek Łowiecki Zarząd Okręgowy w Olsztynie
66. Stowarzyszenie Ochrony Przyrody i Dziedzictwa Kulturowego; Łąkorz
67. Zespół Szkół Nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego; Szczytno
68. Zespół Szkół Gastronomiczno-Spożywczych im. Wiesławy Szymborskiej; Olsztyn

Więcej informacji o sieci Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury na:

 www.dziedzictwokulinarne.pl

 DziedzictwoKulinarneWM