



DZIEDZICTWO KULINARNE **WARMIA MAZURY**

Sieć „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury”



Warmia i Mazury to region, gdzie wielokulturowość, wielowyznaniowość i wielonarodowość znalazły swoje odbicie w bogatej i różnorodnej tradycji kulinarnej. Tu przeplatają się smaki kuchni staropolskiej, niemieckiej, litewskiej czy ukraińskiej. Znak „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury” pomaga odnaleźć w całym województwie miejsca, w których można spróbować lokalnych specjałów w postaci produktów i potraw, będących dziedzictwem kulinarnym tego regionu.

Dzięki staraniom podjętym przez samorząd województwa warmińsko-mazurskiego w kwietniu 2023 r. została powołana sieć „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury”, zrzeszająca podmioty w czterech kategoriach: producenci i przetwórcy, gastronomia, sprzedaż, edukacja. Prawnie chroniony znak „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury” identyfikuje podmioty, które spełniają kryteria określone regulaminem. Działania sieci koordynuje Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich i Rolnictwa Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.



Głównym celem regionalnej marki jest rozwój i promocja żywności naturalnej, tradycyjnej, lokalnej, regionalnej, ekologicznej opartej na surowcach pochodzących z regionu Warmii i Mazur. Sieć zrzesza miłośników, ekspertów oraz praktyków sztuki kulinarnej, którzy z pasją i zaangażowaniem dbają o zachowanie oraz promocję regionalnych tradycji kulinarnych. Ich działania inspirują i zachęcają do odkrywania bogactwa smaku i historii pięknego regionu Warmii i Mazur.

Dowiedz się więcej o sieci na stronie www.dziedzictwokulinarne.pl

Styl życia, podejście do pracy zawodowej, planowanie podróży i wypoczynku stale się zmieniają i jako region mamy na to odpowiedź. Zarówno odwiedzający nas goście, jak i mieszkańcy chętnie korzystają z coraz bogatszej i różnorodnej oferty turystycznej. Chcemy także pokosztować regionalnych specjałów i miejscowej kuchni. Nasza sieć „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury” jest gotową odpowiedzią na takie poszukiwania. Celem tego przedsięwzięcia jest także wsparcie lokalnych producentów, wytwórców, rzemieślników i rolników, przywiązanych do tutejszych bogactw, tradycji, receptur i specjałów. Ryby świeże i wędzone, wędliny i mięsiwa, sery i twarogi, placki i kluchy, miody, wina i nalewki – te i wiele innych lokalnych pyszności czeka w czasie zwiedzania regionu. Niech wydawnictwo będzie przyjaznym i użytecznym przewodnikiem po bogactwie naszej kuchni.



**Marszałek Województwa
Warmińsko-Mazurskiego**
Marcin Kuchciński



**Wicemarszałkini Województwa
Warmińsko-Mazurskiego**
Sylwia Jaskulska

Warmia i Mazury to region wyjątkowy – piękny i smaczny. Bogactwo natury i tradycji kulinarnych jest naszym ogromnym zasobem, a ta publikacja jest na to najlepszym dowodem. Nasze dziedzictwo kulinarne to nie tylko wyjątkowe potrawy i produkty, ale przede wszystkim ludzie – lokalni producenci żywności, rzemieślnicy, kucharze, którzy z pasją i zaangażowaniem pielęgnują to, co w naszym regionie najcenniejsze. Dzięki sieci „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury” możemy wspólnie budować markę regionu, który zachwyca nie tylko krajobrazem, ale i kuchnią zakorzenioną w historii, a zarazem otwartą na nowoczesne podejście do jakości i autentyczności. Wizyta na Warmii i Mazurach to więc nie tylko podróż przez urokliwe miejsca, ale też przez niezwykle smaki, które na długo pozostają w pamięci – tu jest po prostu pysznie. Zapraszam serdecznie.

Spis treści

PRODUCENCI I PRZETWÓRCY 9

RYBY I PRZETWORY Z RYB

Firma Handlowo-Usługowa „Gościniec” Mirosław Gworek, Głodowo k. Pisza	10
Gospodarstwo Rybackie Dariusz Tubis, Gady k. Dywit	11
Gospodarstwo Rybackie Sp. z o.o., Ełk	12
Gospodarstwo Rybackie Szwaderki Sp. z o.o., Swaderki k. Olsztynka	13
Tradycyjna Wędzarnia Warmińska Jarosław Parol, Kaborno k. Purdy	14

MLEKO I PRZETWORY MLECZARSKIE

Gospodarstwo Rolne „Nad Arem”, Kierżliny k. Barczewa	15
Kozia Farma Złotna, Złotna k. Morąga	16
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Olecku	17
Wiejskie Smaki Ewy, Krzemieniewo k. Kurzętnika	18

MIÓD I PRODUKTY PSZCZELARSKIE

Gospodarstwo Pasieczne Arkadiusz Potymko, Bartoszyce	19
Gospodarstwo Pasieczne „Mazurska Pasieka”, Olecko	20
Gospodarstwo Pasieczne „Mostkowo”, Nowe Kawkowo k. Jonkowa	21
Gospodarstwo Pasieczne „Oliwia”, Orzysz	22

Pasieka „Na Wzgórzach Dylewskich” Truszczyński, Lubawa	23
Pasieka „Pszczele Włości”, Stare Kawkowo k. Jonkowa	24
Pasieka Pucer Dariusz i Małgorzata Pucer, Pastwiska k. Barcian	25
Pasieka „Rancho w Kaczej Dolinie”, Nowa Wieś Reszelska k. Bisztynka	26
Różana Pasieka, Różynka k. Świątek	27
Siedlisko Pasieka Marta i Tomasz Wysokińscy, Studzianka k. Jezioran	28
Zagroda Edukacyjna Warmińska Pszczola, Purda	29
Zakład „Pasieka Wędrowną” Jan Pleszkun, Olsztyn	30

MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE

Dzika Wędzarnia Patryk Paszkiewicz, Nowa Wieś k. Purdy	31
Masarnia z Tradycją „Dreszler” s.c., Nowe Miasto Lubawskie	32
„Qraś” Wędliny Catering, Orzysz	33
Swojskie Wędliny Milena Zalewska, Frygnowo	34
Wędzonki Warmińskie Anna Piotrowicz, Lidzbark Warmiński	35
Zakład Przetwórstwa Mięsnego Gołogóra Sp. z o.o., Gołogóra k. Świątek	36
Zakład Wędliniarski Flis-Pol, Miłomłyn	37
Z Pastwiska na Talerz, Huta Wielka k. Zalewa	38

PRODUKCJA ROLNA, OGRODNICZA I PRZETWÓRSTWO ROŚLIN OLEISTYCH

Gospodarstwo rolne Tomasz Symonowicz, Jedzbark k. Barczewa	39
Gospodarstwo Rolne Wasieczko, Bark k. Barczewa	40
Pasieka Jabłońscy, Łąkorz	41
Zielony Śledzik – Mazurska Olejarnia, Maliniak k. Wielbarka	42

MŁYNY, PIEKARNIE, PRODUKCJA CUKIERNICZA I INNA

„Dzika Czekolada” Arkadiusz Dzik, Szczytno	43
EKO ZŁOTNA Bohdan Stankiewicz, Złotna k. Morąga	44
Firma „MARK” Łukasz Kiezik, Gajewo k. Giżycka	45
„Młynomag” Myszkowska, Rezanko Sp. J., Grodzki Młyn k. Reszla	46
Młyn Produkcyjno-Handlowy „Młyn w Rynku”, Grodziczno	47
Piekarnia Delicja, Pieniężno	48
Pracownia Cukiernicza Magdalena Kroczyk, Olsztyn	49
TortoLandia Ewa Jończyk, Garzewko k. Jonkowa	50
Zakład Produkcyjno-Handlowy „MARK” Marzanna Kiezik, Giżycko	51

PRODUCENCI NAPOJÓW ALKOHOLOWYCH I BEZALKOHOLOWYCH

Browar Kormoran Sp. z o.o., Olsztyn	52
Dobre Pola, Otręba k. Kurzętnika	53
POLKA Warmia Sp. z o.o., Kobiela k. Kiwit	54
Winnica Sztolcman, Szafarnia k. Kurzętnika	55

GASTRONOMIA 57

Gospoda pod Łabędziem, Łuknajno k. Mikołajek	58
Gospoda Warmińska, Butryny k. Olsztyna	59
Gościniec „Ryński Młyn”, Ryn	60
Karczma Berta, Święta Lipka	61
Karczma Krys-Stan s.c., Olsztyn	62
Karczma Łabędź, Nowa Wieś k. Iławy	63

Karczma Skansen, Olsztynek	64
Karczma w Stodole, Tomaszkowo k. Olsztyna	65
Kawiarnia „Moja” Alicja Derdoń, Olsztyn	66
Restauracja „Cudne Manowce”, Olsztyn	67
Restauracja Rybna RyBaśka, Koszelewy k. Płońnicy	68
Restauracja z Zielonym Piecem, Olsztynek	69
Smażalnia Pluski, Pluski	70
Zajazd Tusinek, Rozogi k. Szczytna	71
Zajazd Wiejski, Szczecchy Wielkie k. Pisza	72
Ziemniak na drugie, Kieźliny k. Olsztyna	73

SPRZEDAŻ

Konfitura – kawiarnia i cukiernia, Olsztynek	76
--	----

EDUKACJA

Lokalna Grupa Działania Stowarzyszenie „Południowa Warmia”, Łajsy k. Gietrzwałdu	80
Polski Związek Łowiecki Zarząd Okręgowy w Olsztynie	81
Stowarzyszenie Ochrony Przyrody i Dziedzictwa Kulturowego, Łąkorz	82
Zespół Szkół Gastronomiczno-Spożywczych im. Wisławy Szymborskiej w Olsztynie	83
Zespół Szkół Nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie	84

LISTA PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH

EUROPEJSKI SYSTEM OZNACZEŃ





KATEGORIA PRODUCENCI I PRZETWÓRCY

Firma Handlowo-Uslugowa „Gościniec”

Mirostaw Gworek



ADRES

Głódowo 10, 12-220 Ruciane-Nida

TELEFON

+48 87 423 18 02

E-MAIL

ryby.ryby10@wp.pl

STRONA

www.gworek.pl

Głódowo, położone nad Śniardwami, ma długą tradycję rybacką sięgającą XIX wieku. „Gościniec” powstał na miejscu gospodarstwa agroturystycznego, gdzie wcześniej serwowano regionalne dania rybne. Dzięki kunsztowi właściciela i świeżym produktom szybko zyskał popularność. Przepisy wykorzystywane w kuchni i przetwórni pochodzą z rodzinnych i lokalnych mazurskich tradycji. W 2007 roku powstała restauracja i zakład przetwórstwa rybnego, a patroszarnia w 2013 roku. Obiekt dysponuje również pokojami gościnnymi.

„Gościniec” oferuje marynowane ryby, m.in.: paprykarz mazurski, leszcza ze śliwką, sielawę w zalewie, płoc na królewski stół w zalewie domowej nagrodzoną w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”. Restauracja serwuje smażone, pieczone i wędzone ryby, zupy oraz dania w sosach. Menu zmienia się codziennie, w zależności od dostępności ryb.



Gospodarstwo Rybackie

Dariusz Tubis

Gospodarstwo rybackie zostało stworzone od podstaw przez właścicieli Marlenę i Dariusza, którzy postawili na jakość wytwarzanych produktów. W obiekcie znajduje się opalana drewnem olchowym wędzarnia z tradycyjnym paleniskiem. W oparciu o literaturę, wiedzę oraz doświadczenie, właściciele wypracowali swój wyjątkowy system wędzenia ryb. Trzon wędzonych ryb stanowi jesiotr, który hodowany jest na miejscu w gospodarstwie. Receptury na ryby w zalewie octowej powstały w oparciu o przekazywane z pokolenia na pokolenie tradycyjne przepisy mieszkańców z terenów obecnej Warmii. Natomiast do solanek używana jest woda z własnej studni głębinowej. Mieszanka tej wody, soli i przypraw wzmacnia smak ryby.

Firma jest w stanie intensywnego rozwoju, poszerzając asortyment produktów w postaci ryb świeżych, wędzonych, w słoikach czy też wyrobów garmażeryjnych.



ADRES

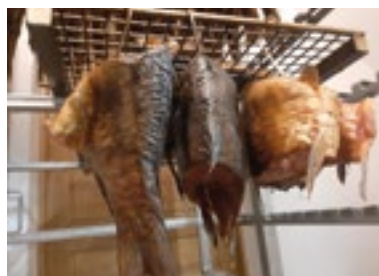
Gady 14c, 11-001 Dywity

TELEFON

+48 785 912 343

E-MAIL

hodowlaryb.olsztyn@wp.pl



Gospodarstwo Rybackie Sp. z o.o.



ADRES

ul. 11 Listopada 61, 19-300 Ełk

TELEFON

+48 87 610 21 71

E-MAIL

rybackie61@gmail.com

STRONA

www.rybackie.elk.pl

Gospodarstwo rybackie założone w 1993 roku zajmuje się hodowlą, przetwórstwem oraz sprzedażą ryb słodkowodnych. Siedziba mieści się w Ełku, gdzie od 2007 roku działa nowoczesna przetwórnica spełniająca wymogi HACCP. W 2021 roku otwarto drugą przetwórnice, specjalizującą się w marynatkach rybnych i produktach garmazeryjnych. Firma łączy tradycyjny chów ryb z funkcjami ekonomicznymi, hodowlanymi i ochroną przyrody, co stanowi unikatowy element dziedzictwa kulturowego regionu.

Ryby hodowane w czystych wodach, karmione naturalnym pokarmem i zbożem, wyróżniają się wyjątkowym smakiem i walorami zdrowotnymi. Wędzenie odbywa się metodą tradycyjną drzewem olchowym. W ofercie, m.in.: ryby żywe, wędzone, świeże, mrożone i marynaty w słoikach z własnej hodowli tj. karp, amur, tołpyga, jesiotr oraz mazurskich jezior. Produkty dostępne w sklepie w sprzedaży detalicznej i hurtowej.



Gospodarstwo Rybackie Szwaderki Sp. z o.o.

Szwaderki to firma z ponad 100-letnią tradycją w odławie, hodowli i przetwórstwie ryb z Warmii i Mazur. Dba o zrównoważone ekosystemy i zarybia jeziora szlachetnymi gatunkami z własnej wylęgarni. Ryby są łowione w nocy, a codziennie rano przekazywane bezpośrednio do sprzedaży jako ryby świeże lub do przetwarzania. W produkcji i przetwórstwie nie stosuje się żadnych substancji konserwujących i dodatkowych. Ryby są wędzone według sprawdzonych tradycyjnych receptur w naturalnym dymie z drzewa olchowego.

W ofercie znajdują się ryby świeże w różnych postaciach (całe, patroszone, filety, płaty, dzwonka), a także wędzone, smażone i pieczone. Do najbardziej znanych należą: pstrąg, sielawa, sieja, węgorz, jesiotr, karp, leszcz, płóc, lin, karaś, szczupak. Można je nabyć w sklepie rybnym w Swaderkach, punktach mobilnych w Olsztynie, smażalni ryb w Swaderkach i Pluskach.



ADRES

Swaderki 13a/1, 11-015 Olsztynek

TELEFON

+48 89 519 90 11

E-MAIL

kontakt@szwaderki.pl

STRONA

www.szwaderki.pl

Tradycyjna Wędzarnia Warmińska

Jarosław Parol



Tradycyjna Wędzarnia Warmińska powstała w 2007 roku jako uzupełnienie funkcjonującego gospodarstwa rybackiego w Kabornie. Ryby, które są tu wędzone, są również tu hodowane, tj. pstrąg, jesiotr, karp. W 2011 roku działalność została poszerzona o produkcję przetworów rybnych w postaci marynat, galaret, produktów garmazeryjnych. W ofercie znajdują się także pochodzące z okolicznych jezior: sielawa, sieja, węgorz, sum, miętus, leszcz, karaś, lin, okoń.

Wszystkie wyroby wytwarzane są w oparciu o tradycyjne domowe receptury z użyciem naturalnych składników. Ryby wędzone drewnem liściastym w tradycyjnym piecu wędzarniczym z czerwonej cegły, przybierają barwę ciemnego złota oraz posiadają charakterystyczny zapach. Ich smak podkreśla sól dodawana w procesie przygotowywania. Pstrąg wędzony złocisty został nagrodzony Medalem Targów Smaki Regionów 2024.

ADRES

Kaborno 45, 11-030 Purda

TELEFON

+48 604 886 534

E-MAIL

jarek@parolryby.pl

STRONA

www.parolryby.pl



Gospodarstwo Rolne „Nad Arem”

Hodowla kóz prowadzona jest od początku lat 90. XX wieku, początkowo przez mamę, a obecnie córkę. Od 1997 roku w ramach małego przetwórstwa wyrabiane są sery podpuszczkowe, twarogi i jogurty według receptury opracowanej przez właścicielkę. Gospodarstwo liczy ponad 300 kóz rasy alpejskiej i białej uszlachetnianej oraz mieszanek powyższych ras. Kozy wypasane są na okolicznych łąkach i dokarmiane otrębami pochodzącymi od lokalnego dostawcy. W hodowli nie wykorzystuje się innych pasz treściwych i gotowych mieszanek paszowych. Sery i inne wyroby wytwarzane są tylko i wyłącznie ze świeżego, niepasteryzowanego mleka pozyskanego z własnej hodowli. Do produkcji nie stosuje się barwników czy ulepszaczy, w tym chlorku wapnia. Specjalnościami zakładu są tradycyjne wyroby z mleka koziego, tj. twarożek, jogurt, sery podpuszczkowe: dojrzewający, solankowy, wędzony.



ADRES

Kierżliny 7, 11-010 Barczewo

TELEFON

+48 691 784 917

E-MAIL

nadarem@op.pl

STRONA

www.nadarem.com.pl



Kozia Farma Złotna



ADRES

Złotna 29, 14-300 Morąg

TELEFON

+48 663 144 547

E-MAIL

aneta@koziafarma.pl

STRONA

www.koziafarma.pl

Kozia Farma Złotna to certyfikowane gospodarstwo ekologiczne w gminie Morąg, specjalizujące się w hodowli kóz i przetwórstwie mleka koziego. Produkty wytwarzane są ręcznie, zgodnie z tradycyjnymi recepturami, a surowiec pochodzi z własnej hodowli. Kozy żyją w chowie otwartym, mają dostęp do 9 ha pastwisk. To miejsce dla pasjonatów kozich serów i wiejskiego stylu życia. Po wcześniejszym umówieniu można obejrzeć farmę, wziąć udział w degustacji serów i odpocząć w komfortowej agroturystyce.

Można tu kupić kozie produkty jak: twarożek, jogurt, kefir, bundz solankowy i z ziołami, ser długo dojrzewający, ser pleśniowy. Twarożek oberlandzki i ser twardy Olender były wielokrotnie nagradzane w konkursach kulinarnych, a gospodarstwo uznane za najlepsze gospodarstwo ekologiczne w 2016 roku. Farma Złotna jest gospodarstwem pokazowym i należy do Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych.



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Olecku

Spółdzielnia Mleczarska powstała w latach 20. XX wieku. Bazę surowcową stanowi około 400 producentów z obszaru Mazur Garbatych dostarczających blisko 52 mln litrów mleka rocznie. Wyroby poddawane są tylko procesowi pasteryzacji, dlatego też posiadają krótsze terminy przydatności. Sery Mazury Smak Natury dzięki tradycyjnemu sposobowi wytwarzania, na bazie zakwasu roboczego i zastosowaniu surowca od lokalnych rolników, charakteryzują się wyjątkowym smakiem i aromatem.

Wiodącym produktem są sery dojrzewające typu holenderskiego. W ofercie jest również: masło, twaróg naturalny, mleko, śmietana, maślanka, cukierki krówki. „Masło ekstra Mazury Smak Natury”, „Twaróg naturalny Mazury Smak Natury” oraz „Ser Gouda Mazury Smak Natury” uzyskały prawo używania znaku „Jakość Tradycja” uznanego krajowego systemu wyróżniania żywności wysokiej jakości.



ADRES

Wojska Polskiego 10, 19-400 Olecko

TELEFON

+48 87 520 22 82

E-MAIL

sekretariat@osmolecko.pl

STRONA

www.osmolecko.pl

Wiejskie Smaki Ewy



ADRES

Krzemieniewo 2, 13-306 Kurzętnik

TELEFON

+48 506 913 072

E-MAIL

ekozlowska804@gmail.com

Historia gospodarstwa sięga lat 50. XX wieku, kiedy rozpoczęto hodowlę bydła mlecznego. Obecni właściciele przejęli gospodarstwo w 2000 roku i zmodernizowali hodowlę, rozszerzając ją do siedmiu sztuk wysokiej wydajności mlecznej krów rasy holsztyńsko-fryzyjskiej, co pozwoliło na zwiększenie produkcji i rozwój małego przetwórstwa. Mimo wprowadzanych usprawnień, wciąż stosowane są tu tradycyjne metody produkcji, łączące je z nowoczesnym podejściem do jakości i dbałości o dobrostan zwierząt.

Produkcję nabiału na sprzedaż rozpoczęto w 2017 roku. Tradycyjne metody stosowane są do dziś. Ser smażony posiada charakterystyczny aromat, twaróg jest delikatny i kremowy, a masło ma aksamitną konsystencję. Dzięki temu wytwarzane produkty wpisują się w bogate dziedzictwo kulinarne tych terenów. Można je kupić bezpośrednio w gospodarstwie i lokalnych targowiskach.



Gospodarstwo Pasieczne Arkadiusz Potymko

Pasieka powstała w 2000 roku. Zlokalizowana jest na terenie czystym ekologicznie, w miejscowości Woryny na obszarze Warmii. Jest pasieką rodzinną z tradycją pszczelarską przekazywaną z pokolenia na pokolenie. Jest to pasieka wędrowna, gdzie część uli jest przewożona na pola rzepaku, lipy, bobiku, spadzi i gryki.

Pasieka specjalizuje się w produkcji miodu: lipowego, rzepakowego, wielokwiatowego, spadziowego, gryczanego. W swoim asortymencie posiada również świece z wosku pszczelego, a także pyłek kwiatowy i kit pszczeli. Pasieka jest położona w urokliwym miejscu, do którego można przyjechać, aby skosztować i nabyć jej wyroby. Ponadto produkty pasieki są dostępne na lokalnych festynach i jarmarkach.



ADRES

ul. Piłsudskiego 3/16, 11-200 Bartoszyce

TELEFON

+48 504 274 038

E-MAIL

pasiekapotymko@gmail.com



Gospodarstwo Pasieczne „Mazurska Pasieka”



ADRES

ul. Zielona 3a, 19-400 Olecko

TELEFON

+48 510 438 212

E-MAIL

mazurskapasieka@op.pl

Gospodarstwo pasieczne powstało w 1952 roku i zostało założone przez nestora rodu Kalejtów dziadka Stanisława. Pszczelarstwo stało się jego pasją, która trwa do dnia dzisiejszego, a jego praca została opisana w książce „Pszczelarstwo na Białostocczyźnie”. W 1975 roku do dziadka dołączył jego syn Wiesław, a od 1998 roku wnuk - obecny właściciel Szymon. Pszczelarstwo stało się rodzinną pasją i tradycją, gdzie na pierwszym miejscu stawia się jakość, miód i pszczoły. Pasieki położone są na terenie Mazur Garbatych, głównie Ziemi Oleckiej, która należy do nielicznych zakątków łączących w sobie piękno krajobrazu, specyficzny mikroklimat oraz różnorodność szaty roślinnej. Miód lipowy z Puszczy Boreckiej oraz miody Ziemi Oleckiej (lipowy, rzepakowy, wielokwiatowy, leśny, gryczany, spadziowy) zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



Gospodarstwo Pasieczne „Mostkowo”

Gospodarstwo pasieczne „Mostkowo” jest firmą rodzinną, prowadzoną obecnie przez drugie pokolenie na obszarze Warmii i Mazur. Znajduje się na terenie gmin Jonkowo i Łukta w ośmiu lokalizacjach. Jest to pasieka wędrowna licząca aktualnie około 500 pni. Właściciele są posiadaczami licznych nagród. Biorą udział w wielu szkoleniach, konkursach, wydarzeniach promocyjnych, jak również edukują najmłodsze dzieci w lokalnych szkołach. Pozyskiwane są tu miody w następujących odmianach: rzepakowy, wielokwiatowy, lipowy, gryczany, akacjowy, wrzosowy, faceliowy, leśny oraz inne produkty pszczele, takie jak: воск, obnóża pyłkowe, propolis i pierzga. Można je nabyć bezpośrednio w pasiece w Nowym Kawkowie, w sklepie w Jonkowie, a także w sklepie ze zdrową żywnością w Olsztynie.



ADRES

Nowe Kawkowo 45b, 11-042 Jonkowo

TELEFON

+48 662 250 180

E-MAIL

edm-napierala@o2.pl



Gospodarstwo Pasieczne „Oliwia”



Gospodarstwo pasieczne prowadzone jest od 2003 roku przez obecnego właściciela Piotra, a zostało założone w 1983 roku przez jego tatę. Pszczelarstwo to nie tylko zawód, ale i rodzinna pasja. Miody są pozyskiwane na obszarze gminy Orzysz. Aktualnie pasieka liczy 60 rodzin pszczelich, z których część jest wędrowna. Pasieki znajdują się w miejscowościach Grzegorz, Pianki i Orzysz, z dala od aglomeracji i gospodarstw rolnych. Właściciel uprawia rośliny miododajne, takie jak facelia i nostryk biały, bez nawozów i oprysków.

W pasiece pozyskuje się następujące odmiany miodu: mniszkowy, wielokwiatowy, lipowy, spadziowy. Ich wysoka jakość cieszy się uznaniem klientów. Produkty dostępne są w pasiece, lokalnych sklepach w Orzyszu i Pisz, a także wydarzeniach wystawienniczych: targach, festynach, jarmarkach.

ADRES

ul. Kanałowa 11, 11-250 Orzysz

TELEFON

+48 533 155 315

E-MAIL

piotrjzw@interia.pl



Pasieka „Na Wzgórzach Dylewskich” Truszczyński

Rodzinna pasieka istnieje od 50 lat. Położona jest na obszarze Wzgórz Dylewskich w malowniczym regionie Mazur Zachodnich. Właściciele są pełni zaangażowania i zamiłowania do pszczół. Połączenie pasji i pracowitości pozwoliło stworzyć im pasiekę wędrowną, która zwiększa produkcję i asortyment produktów pszczelich oraz przyczynia się do zapylania upraw rolniczych.

Pasieka zajmuje się pozyskiwaniem miodu, pyłku i propolisu – naturalnych oraz zdrowych produktów wybieranych przez świadomych konsumentów. Aby uzyskać jak najlepszą jakość produktu, ule z pszczołami są transportowane na pożytki w różne miejsca obszaru Wzgórz Dylewskich, gdzie znajdują się uprawy rzepaku, gryki, facelii, słoneczników, lipy, malin oraz roślin miododajnych leśnych. W ofercie są domki z pszczołami do apiterapii oraz warsztaty edukacyjne z wykorzystaniem produktów pszczelich.



ADRES

ul. Żeromskiego 34, 14-260 Lubawa

TELEFON

+48 516 946 962

E-MAIL

pasieka.truszczyński@gmail.com



Pasieka „Pszczele Włości”



Pasieka oferuje miody z terenów Warmii, a jego pozyskiwaniem zajmuje się od 2010 roku. Jest zlokalizowana z daleka od miasta, pośród alejek lipowych i okalającego je lasu blisko rzeki Łyny, w malowniczej miejscowości Stare Kawkowo, w odległości 30 km od Olsztyna. Czyste powietrze oraz walory krajobrazowo-przyrodnicze to atuty, dzięki którym pszczoły produkują znakomity miód. Pasieka posiada 80 rodzin pszczelich. Miód jest pozyskiwany i rozlewany w nowym budynku pasiecznym, spełniającym warunki higieniczno-sanitarne, wyposażonym w nowoczesne urządzenia z blachy nierdzewnej takie jak: miodarki, sita, dozowniki, odstojniki. W ofercie znajdują się miody: lipowy, wielokwiatowy, ze spadzi liściastej, leśny, mniszkowy, rzepakowy, gryczany oraz faceliowy. Są dostępne w pasiece, na lokalnych targowiskach oraz wydarzeniach promocyjnych.

ADRES

Stare Kawkowo 35a, 11-042 Jonkowo

TELEFON

+48 602 639 375

E-MAIL

zlotyolsztyn@interia.pl



Pasieka Pucer

Dariusz i Małgorzata Pucer

Pasieka to firma rodzinna, a jej początki sięgają roku 1957, kiedy to Włodzimierz Pucer założył pierwsze ule. Początkowo, pasieka miała jedynie kilka uli, a produkcja miodu była raczej lokalna. Z czasem nabyta wiedza oraz doświadczenie pozwoliło właścicielowi zwiększyć liczbę uli oraz skalę produkcji.

Mimo upływu lat, pasieka pozostała firmą rodzinną, którą prowadzi obecnie syn Dariusz z żoną Małgorzatą. Obecnie pasieka liczy ponad 1000 uli i oferuje różne odmiany miodu, tj. lipowy, gryczany, wielokwiatowy czy spadziowy. Są one pozyskiwane w sposób tradycyjny, a lokalne restauracje, gospodarstwa oraz klienci doceniają nie tylko ich smak, ale również powiązania z tradycjami kulinarnymi tego pięknego regionu. Jedna z pasiek jest certyfikowaną pasieką ekologiczną, a samo gospodarstwo należy do Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych.



ADRES

Pastwiska 7, 11-410 Barciany

TELEFON

+48 508 381 243

E-MAIL

pasiekapucer@wp.pl

STRONA

www.pasiekapucer.pl

Pasieka

„Rancho w Kaczej Dolinie”



„Rancho w Kaczej Dolinie” znajduje się na Warmii, regionie pozbawionym przemysłu, dymiących kominów i ruchliwych dróg. To rodzinne gospodarstwo rolne specjalizujące się w produkcji pasiecznej, gdzie na co dzień właściciele zajmują się tym, co kochają i robią wszystko, by produkty były zawsze najwyższej jakości. Pszczelarstwo stało się ich pasją i sposobem na życie.

Wytwarzane są tutaj na małą skalę miody kremowane i tradycyjne preparaty na bazie produktów z pasieki. Oprócz miódów pozyskiwany jest także pyłek pszczeni, pierzga i propolis. Można je kupić bezpośrednio z pasieki, internetowo oraz na wielu wydarzeniach regionalnych. Miody z pasieki zdobyły liczne wyróżnienia i nagrody zarówno na szczepku regionalnym, jak i krajowym. Produkty pszczele pochodzą wyłącznie z własnych pasiek umiejscowionych na terenie Warmii i Mazur.

ADRES

Nowa Wieś Reszelska 10, 11-230 Bisztynek

TELEFON

+48 516 474 612

E-MAIL

kaczadolina@fajne.to



Różana Pasieka

Gospodarstwo pasieczne zlokalizowane jest w bliskości lasów, jezior oraz okolicznych upraw rolnych na terenach ekologicznie czystych obszaru Natura 2000.

Pasieka posiada blisko 100 rodzin pszczelich, które stały się pasją właścicieli i na stałe wpisały się w życie rodziny. Zamiłowanie do hodowli pszczół przekłada się na pozyskiwanie najwyższej jakości miodów i produktów pszczelich.

Korzystne przyrodniczo położenie pasieki pozwala na pozyskanie różnorodnych gatunków miodu: wielokwiatowego, rzepakowego, lipowego, gryczanego, jak również faceliowego czy akacjowego.

Oprócz wytwarzania miodu pasieka zajmuje się także produkcją pierzgi i propolisu.



ADRES

Różynka 2, 11-008 Świątki

TELEFON

+48 509 765 085

E-MAIL

rozanapasieka@gmail.com



Siedlisko Pasieka

Marta i Tomasz Wysocki



Siedlisko Pasieka to wyjątkowe miejsce na Warmii, łączące tradycje pszczelarskie z kulinarnym dziedzictwem regionu. Od 2009 roku działa tu rodzinna pasieka wędrowna, licząca około 200 rodzin pszczelich, które żyją w drewnianych ulach z sosny wejmutki, zapewniających im naturalne warunki. Produkcja miodu odbywa się tradycyjnymi metodami, bez użycia chemii, dekrystalizacji czy podgrzewania, co gwarantuje najwyższą jakość.

W ofercie znajdują się surowe, niefiltrowane i bioaktywne miody tłoczone oraz wirowane, dostępne w sprzedaży internetowej oraz w sklepiku na miejscu. Pasieka organizuje także warsztaty pszczelarskie i degustacje, przybliżając odwiedzającym tajniki pszczelarstwa i smaki Warmii. To miejsce, gdzie tradycja spotyka się z nowoczesnością, a pasja do pszczół i miłość do natury przekłada się na produkty najwyższej jakości.

ADRES

Studzianka 32, 11-320 Jeziorany

TELEFON

+48 507 059 588

E-MAIL

siedlisko.pasieka@gmail.com

STRONA

www.siedlisko-pasieka.pl



Zagroda Edukacyjna Warmińska Pszczola

Warmińska Pszczola to rodzinne gospodarstwo pszczelarstwo-turystyczno-edukacyjne, położone na pograniczu Warmii i Mazur w malowniczej Purdzie. Właściciele, po przeprowadzce z miasta i odkryciu powołania do pszczelarstwa, prowadzą pasiekę liczącą niemal 250 uli. Gospodarstwo zajmuje się hodowlą pszczół oraz pozyskiwaniem efektów ich pracy – miodu i produktów pszczelich. Jest to pasieka wędrowna, a pszczoły korzystają z pożytków rzepaku, facelii, gryki, słonecznika, łąk i lasów. Dzięki temu powstaje szeroka gama miodów odmianowych oraz innych produktów pszczelich.

Gospodarstwo należy do Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych, w ramach której oferuje warsztaty przyrodniczo-pszczelarskie dla dzieci i dorosłych. Nieodłącznym elementem zajęć jest degustacja miodów, a dodatkową atrakcją domek do apiterapii. Do dyspozycji gości są także dwa całoroczne domki turystyczne.



ADRES

Purda 124a, 11-030 Purda

TELEFON

+48 660 537 999

E-MAIL

warminska.pszczola@wp.pl

STRONA

mazuryagroturystyka.com.pl



Zakład „Pasieka Wędrowna” Jan Pleszkun



Działalność pszczelarska prowadzona jest od 1969 roku. Właściciel pasieki Jan, odziedziczył ją po swoim tacie Wacławie. Obecnie prowadzi ją z synem Remigiuszem. Pasieka aktualnie liczy 130 rodzin pszczelich. Z uwagi na to, że jest to pasieka wędrowna, część uli wywożona jest każdego roku na pożytki pszczele: rzepak, gorczycę, malinę leśną, akację, bobik, grykę, lipę, nostrzyk lekarski. Dzięki temu miody mają specyficzny aromat, pochodzący z naturalnego środowiska.

W ofercie znajdują się następujące gatunki miodu: rzepakowy, wielokwiatowy, lipowy, spadziowy, gryczany oraz spadziowo-leśny. Prócz pozyskiwania miodu, pasieka zajmuje się również produkcją pierzgi, propolisu i wosku.

ADRES

ul. Rakowa 21, 10-185 Olsztyn

TELEFON

+48 516 486 682

E-MAIL

janpleszkun@wp.pl

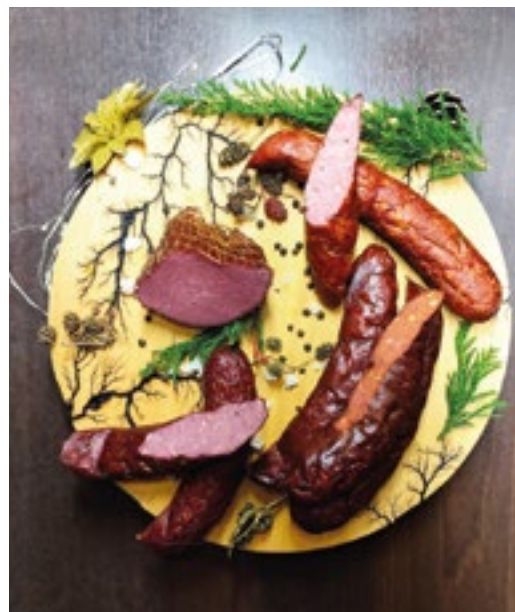


Dzika Wędzarnia

Patryk Paszkiewicz

Firma zajmuje się produkcją wysokiej jakości wędlin z dziczyzny. Rodzina właściciela jest mocno związana zarówno z lasem, jak i samą dziczyzną. Rodzice od 35 lat mieszkają w leśniczówce, a tata właściciela jest zarówno leśniczym, jak i myśliwym. Inspiracją do założenia firmy była mocno zakorzeniona w rodzinie kultura myśliwska, a także chęć popularyzacji wiedzy i świadomości na temat konsumpcji dziczyzny.

Wyroby wytwarzane są według sprawdzonych tradycyjnych receptur z minimalną ilością przypraw oraz wędzone w dymie bukowo-olchowym. Pod domem znajduje się skup dziczyzny, z którego pochodzi mięso wykorzystywane do produkcji wędlin. Wśród najbardziej rozpoznawalnych produktów znajduje się kiełbasa z dzika tradycyjna, kiełbasa myśliwska z jelenia oraz smalec z dzika wyróżniony w 2024 roku w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”.



ADRES

Nowa Wieś 85b, 11-030 Purda

TELEFON

+48 797 429 560

E-MAIL

kontakt@dzikawedzarnia.pl

STRONA

www.dzikawedzarnia.pl

Masarnia z Tradycją „Dreszler” s.c.



Masarnia to rodzinna firma Dreszlerów, której początki sięgają 1948 roku, gdy mały przydomowy zakład otworzył dziadek Benedykt. Pod koniec lat 70. XX wieku firmę prowadził syn Wiesław. W tym czasie przeprowadzono modernizację zakładu oraz doposażenie w urządzenia. Po śmierci taty w 2015 roku, rodzinny biznes przejęli synowie Bartosz i Krystian, kontynuując wędliniarskie tradycje. Produkty są wytwarzane według niezmienionych od powstania zakładu receptur, z użyciem najwyższej jakości surowców i przypraw. Mięso jest pozyskiwane od lokalnych rolników, z którymi jest prowadzona długoletnia współpraca. Specjalnością zakładu jest szeroka gama wyrobów z gęsi, wołowiny oraz wieprzowiny. Wśród nich znajdują się wielokrotnie nagradzane: półgęsek, szynka wiejska, serwolotka. Produkty można kupić w przyzakładowym sklepie, lokalnych targowiskach i wydarzeniach.

ADRES

ul. Grunwaldzka 48
13-300 Nowe Miasto Lubawskie

TELEFON

+48 666 817 921

E-MAIL

biuro@masarniadreszler.pl

STRONA

www.masarniadreszler.pl



„Qraś” Wędliny Catering

Tradycje wędliniarskie zapoczątkowali dziadkowie w latach 60. XX wieku po przesiedleniu w czasie II wojny światowej do Orzysza, gdzie hodowali trzodę chlewną na potrzeby własnej rodziny. Obecny właściciel zakładu Robert wyszukuje i chroni od zapomnienia receptury stosowane przez nich od lat, pozyskując surowiec z małej lokalnej ubojni.

„Qrasiowe” wędliny zyskują niezwykley zapach, kolor i smak dzięki tradycyjnej technologii wędzenia, w której wykorzystuje się drewno olchowe oraz różne rodzaje drewna owocowego. Nadziewane jak dawniej kielbasy oraz własnoręcznie przygotowywane mieszanki ziół gwarantują niepowtarzalne wrażenia kulinarne. Wędliny charakteryzują się doskonałą kruchością i soczystością, a mięsne włókna szynki widoczne są w każdym jej plasterku. Najbardziej znane produkty to szynka wędzona, polędwica wędzona, boczek wędzony, kielbasa czosnkowa.



ADRES

ul. Wierzbińska 221, 12-250 Orzysz

TELEFON

+48 504 139 529

E-MAIL

kurko@vp.pl



Swojskie Wędliny

Milena Zalewska



ADRES

Frygnowo 62, 14-107 Gierzwald

TELEFON

+48 575 780 598

E-MAIL

swojskiewedliny2023@wp.pl

Rodzice właścicielki przez wiele lat prowadzili gospodarstwo rolne z własną wędzarnią. To od nich obecna właścicielka przejęła gospodarstwo i zajęła się wytwarzaniem wędlin. Rodzinne tradycje stały się jej pasją i zarazem sposobem na życie. Produkcja opiera się na przekazanych z pokolenia na pokolenie recepturach, początkiem sięgających czasów dziadków. Wędliny wytwarzane są w sposób naturalny, bez chemicznych konserwantów, wędzone drewnem bukowym i olchowym. Duże grono klientów preferuje wyroby ze względu na to, że nie są parzone lecz długo wędzone.

W ofercie znajduje się m.in.: schab, boczek, szynka, karkówka, kiełbasa, polędwica, schab dojrzewający nagrodzony w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” w podkategorii produkty i przetwory mięsne. Szczególnym uznaniem wśród klientów cieszy się słonina prasowana.



Wędzonki Warmińskie

Anna Piotrowicz

Firma to rodzinny zakład działający od 2020 roku, produkujący głównie wyroby z mięsa wieprzowego związane z regionem Warmii i Mazur. Elementy tusz są ręcznie formowane i peklowane. Solanki przygotowywane są na bazie peklosoli z dodatkiem naparu ziołowego z naturalnych składników. Do kiełbas dodawane są wyłącznie naturalne przyprawy, bez gotowych mieszanek. Zestaw przypraw jest komponowany tuż przed dodaniem do mięsa. W produkcji wyrobów, poza solą kuchenną, nie stosuje się jakichkolwiek konserwantów.

Produkty bazują głównie na przepisach z książki kucharskiej z 1954 roku z modyfikacjami wynikającymi z doświadczenia właścicieli, którzy wcześniej amatorsko zajmowali się wędzeniem. W ofercie wachlarz produktów m.in.: wędzonki, kiełbasy, wędliny parzone, pasztety, salcesony, pieczenie, galarety, kaszanka, smarowidło z cebulką, wędzony drób, wołowina i ryby.



ADRES

ul. Juliusza Słowackiego 16
11-100 Lidzbark Warmiński

TELEFON

+48 609 557 011

E-MAIL

mariandzik6@gmail.com

Zakład Przetwórstwa Mięsnego Gołogóra Sp. z o.o.



Zakład położony jest w malowniczej i ekologicznie czystej miejscowości Gołogóra, w odległości 15 km od Olsztyna. Właściciel Mariusz, kontynuuje w nim swoją długoletnią działalność w branży mięsnej i najlepsze tradycje mistrzów masarskich. Efektem tego są liczne nagrody zdobyte w konkursach kulinarnych i na targach żywności. Zakład specjalizuje się w produkcji tradycyjnych wyrobów z mięsa wieprzowego, pozyskiwanego na Warmii od rodzimych producentów. Jest wyposażony w tradycyjne komory wędzarnicze opalane tylko drzewem bukowym, olchowym i owocowym.

Wśród wyrobów najbardziej znana jest kiełbasa kasztelańska oraz warmińska szynka wołowa wędzona wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Produkty można kupić w sklepie firmowym w Jonkowie oraz z samochodów typu food truck na lokalnych targowiskach.

ADRES

Gołogóra 19b, 11-008 Świątki

TELEFON

+48 606 779 088

E-MAIL

biuro@zakladgologora.pl

STRONA

www.zakladgologora.pl



Zakład Wędliniarski Flis-Pol

Miłomłyn to niewielkie miasteczko, którego nie ominęły tragiczne losy związane z II wojną światową. Zniszczenia wojenne oraz przesiedlenia ludności wpłynęły na dziedzictwo kulinarne, w tym tradycje wędliniarskie. Obecnie są kultywowane przez powstały w 2011 roku Zakład Wędliniarski „Flis-Pol”. Mięso pochodzi z małej, lokalnej ubojni. W procesie peklowania używana jest sól, sól peklująca oraz nadające niepowtarzalnego smaku przyprawy: kolendra, majeranek, kardamon, czosnek, pieprz, jałowiec, kminek, gałka muszkatołowa. Niesamowity aromat wyrobów to efekt długotrwałego procesu naturalnego wędzenia drewnem olchowym i bukowym.

W ofercie są wędzonki wieprzowe i wołowe, kiełbasy, wędliny podrobowe. Wśród nich nagradzane: szynka mazurska, wędzonka flisacka, kiełbasa polska wędzona z Mazur wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



ADRES

ul. Topolowa 12, 14-140 Miłomłyn

TELEFON

+48 661 735 895

E-MAIL

jarekflis21@wp.pl



Z Pastwiska na Talerz



ADRES

Huta Wielka 10, 14-230 Zalewo

TELEFON

+48 506 680 181

E-MAIL

biuro@zpastwiskanatalerz.pl

STRONA

www.zpastwiskanatalerz.pl

„Z Pastwiska na Talerz” to agroturystyka, certyfikowane ekologiczne gospodarstwo rolne, a od niedawna również restauracja. Gospodarstwo specjalizuje się w hodowli bydła rasy Simental, owiec i kóz mięsnych, których mięso stanowi podstawę wyrobów kulinarnych. Mięso serwowane w obiekcie, pochodzi z własnego pastwiska, gdzie właścicielka dba o dobrostan zwierząt oraz naturalne warunki hodowli. Zwierzęta mają dostęp do wolnego wybiegu, karmione są sianem z łąk, na których nie ma sztucznych nawozów.

W kuchni, dzięki wykorzystaniu świeżo zebranych owoców, warzyw i ziół oraz mięsa z własnego gospodarstwa, wydobywany jest naturalny smak potraw. Goście mogą cieszyć się pełnymi aromatu potrawami, które odzwierciedlają bogactwo tradycji kulinarnych tego regionu. W serwowanej tutaj kuchni króluje mięso wołowe sezonowane, mięso jagnięce i mięso kozłące.

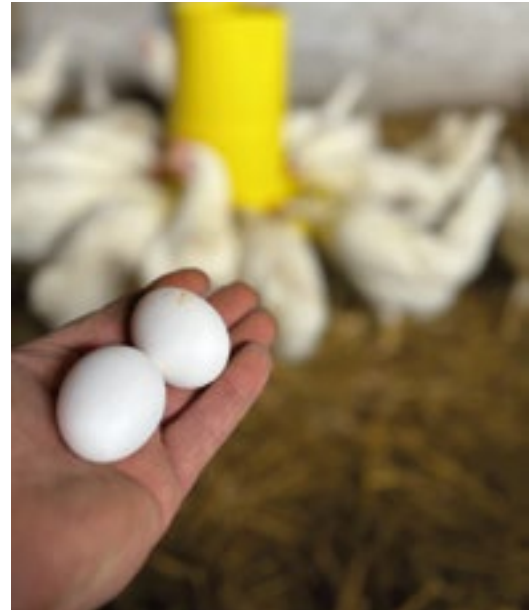


Gospodarstwo rolne

Tomasz Symonowicz

W gospodarstwie prowadzona jest przydomowa hodowla kur niosek w systemie wolnowybiegowym. Nawiązuje do tradycji Warmii, gdzie w zagrodach wiejskich biegały kury, a ich jaja miały naturalny, słonecznikowy kolor oraz wyjątkowy smak, niezmacony sztucznymi paszami. Cel, jaki przyświeca właścicielowi od samego początku funkcjonowania, to przede wszystkim jakość nie ilość.

W gospodarstwie prowadzona jest hodowla kur ogólnoużytkowych, które niegdyś biegały po wiejskich podwórkach: karmazyn, rhode island red, a także leghorn. Zielone wybiegi, słońce i świeże powietrze to podstawowe ich prawo. Pasze przygotowywane są na miejscu, bez sztucznych barwników i stymulantów. Uprawiane są również zboża, które stanowią 75% diety, a pozostałe 25% to kukurydza i susz z ziół. Dzięki temu kury znoszą naturalne i smaczne jaja przypominające smakiem czasy dzieciństwa.



ADRES

Jedzbark 23, 11-010 Barczewo

TELEFON

+48 500 578 009

E-MAIL

symtomek@wp.pl



Gospodarstwo Rolne Wasieczko



Ilona i Andrzej, to drugie pokolenie, które wspólnie od 17 lat prowadzi gospodarstwo rolne w miejscowości Bark, położonej między Olsztynem a Barczewem. Właściciele tworzą swoją markę od początku do końca pracą własnych rąk. Ich działalności przyświeca hasło „produkcja z miłością i miłości do ziemi, w szacunku do przyrody i drugiego człowieka”. Uprawy prowadzone są w standardzie zapewniającym wysoką jakość produktów przy zachowaniu aspektów prośrodowiskowych i ekologicznych.

Trzy lata temu właściciele zaczęli wprowadzać proces zmiany sprzedaży, rezygnując z hurtowego zbywania produktów na rzecz sprzedaży bezpośredniej zorganizowanej w gospodarstwie. Rolniczy Sklep Detaliczny odwiedzają lokalni klienci oraz turyści. Można w nim zakupić sztandarowe produkty gospodarstwa jak: ziemniaki, buraki ćwikłowe, zboża, a także inne warzywa.

ADRES

Bark 5, 11-010 Barczewo

TELEFON

+48 661 739 780

E-MAIL

iawasieczko@wp.pl



Pasieka Jabłońscy

Gospodarstwo pasieczne działa od 1937 roku. Działalność w całości stanowi rodzinną manufakturę. Właściciele sami budują ule z drewna pochodzącego z okolicznych lasów oraz przeprowadzają wszystkie prace przy rodzinach pszczelich. Ule stacjonarne i objazdowe znajdują się na terenach ekologicznie czystych, co daje możliwość pozyskania miodów takich jak: faceliowy, lipowy, rzepakowy, leśny, kremowany z propolisem, akacjowy, gryczany, wielokwiatowy.

Tłoczenie oleju zarejestrowane zostało w 2019 roku w rolniczym handlu detalicznym. Wszystkie oleje tłoczone są tradycyjną metodą na zimno ze starannie wyselekcjonowanych nasion z własnych upraw. Aktualnie w ramach przetwórstwa roślin oleistych pozyskiwane są oleje: słonecznikowy, lniany, rzepakowy oraz siemię lniane. Podejmowane są liczne działania na rzecz edukacji związanej z pasieką, tłocznią oleju i upraw.



ADRES

Łąkorz 96, 13-334 Łąkorz

TELEFON

+48 603 891 518

E-MAIL

jablonscy@miodek.info

STRONA

www.pasiekajablonscy.pl

Zielony Śledzik

- Mazurska Olejarnia



ADRES

Maliniak 2, 12-160 Wielbark

TELEFON

+48 662 588 855

E-MAIL

zielony.sledzik@gmail.com

STRONA

www.zielonysledzik.pl

Zielony Śledzik - Mazurska Olejarnia jest małą, rodzinną olejarnią, zlokalizowaną w zacisznym i urokliwym miejscu na Mazurach, w niewielkim siedlisku we wsi Maliniak. Jej początki sięgają 2021 roku, gdy rodzice właścicieli znaleźli tutaj siedlisko, w którym można było spełnić marzenia o wytwarzaniu metodą rzemieślniczą zdrowych i smakowitych olejów tłoczonych na zimno.

Ziarna oraz pestki tłoczone są w specjalnie zaprojektowanej maszynie, metodą na zimno, co oznacza, że temperatura wypływającego oleju nie przekracza 38 stopni C. Gwarantuje to zachowanie odpowiedniego profilu kwasów tłuszczowych oraz związków bioaktywnych jak fitosterole, tokoferole, polifenole, flawonoidy oraz olejki eteryczne, a także smaku, barwy i zapachu. Najważniejszymi produktami wytwarzanymi w olejarni są: olej lniany złocisty, olej rydzowy z lnianki, olej słonecznikowy.



„Dzika Czekolada” Arkadiusz Dzikczek

Firma założona w lipcu 2018 roku, pierwotnie specjalizowała się w rzemieślniczym wytwarzaniu czekolady bezpośrednio z ziaren kakao. Z czasem w obszarze zainteresowań pojawiła się chałka, której receptura była stale dopracowywana. W 2023 roku chałka z konfiturą różaną została nagrodzona w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” w podkategorii wyroby cukiernicze.

Wśród pasji i zainteresowań cukierniczych właściciela od zawsze znajdowały się wytwarzane według starych rodzinnych przepisów tradycyjne wypieki: sękacz, ciasto drożdżowe, blok czekoladowy. W manufakturze wytwarzany jest marcepan (także królewiecki) oraz brukowiec mazurski. Umiejętności ich przygotowania można nabyć podczas warsztatów, które prowadzi sam właściciel. Produkty można nabyć w sklepie w Szczytnie oraz podczas lokalnych targów, festynów i wydarzeń kulinarnych.



ADRES

ul. Żwirki i Wigury 10, 12-100 Szczytno

TELEFON

+48 500 245 753

E-MAIL

fotoarkady@gmail.com

STRONA

www.dzikaczekolada.pl



EKO ŻŁOTNA

Bohdan Stankiewicz



ADRES

Żłotna 28a, 14-300 Żłotna

TELEFON

+48 602 226 602

E-MAIL

biuro@ekozlotna.pl

STRONA

www.ekozlotna.pl

Eko Żłotna to kompleks ekologiczny, w skład którego wchodzi: rodzinne gospodarstwa ekologiczne certyfikowane w 2013 roku, ekologiczny młyn certyfikowany w 2021 roku oraz Mazurska Akademia Wypieków Tradycyjnych. Młyn jest jedynym na Warmii i Mazurach ekologicznym młynem żarnowym produkującym całościarnowe mąki razowe z pradawnych odmian zbóż ekologicznych.

Prowadzona jest tutaj uprawa prastarych odmian zbóż: orkisz, trispa, persa, samopsza, płaskurka, stare odmiany żyta. Wyprodukowane z nich mąki, otręby, pieczywo, kaszę i mąkę gryczaną, domowy makaron orkiszowy można nabyć w sklepie przy gospodarstwie oraz internetowo. Organizowane są tu kursy i warsztaty tradycyjnego wypieku chleba na zakwasie. Gospodarstwo jest laureatem wielu konkursów, członkiem Stowarzyszenia Producentów i Przetwórców Ekologicznych „Polska Ekologia” oraz Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych.



Firma „MARK” Łukasz Kiezik

Historia powstania firmy sięga w 1958 roku, kiedy powstała Wytwórnia Cukiernicza Łuczanka. W 1983 roku Mazurska Cukiernia „ANNA” przejęła pracowników wraz z urządzeniami cukierniczymi. W 2008 roku została sprzedana obecnym właścicielom, tym samym w wyniku jej przekształcenia powstała firma „Mark”. Najważniejsze i najcenniejsze jest zachowanie smaku, zapachu, tradycyjnej receptury i produkcji na 100-letnich urządzeniach.

Firma „Mark” przekazuje historię i dziedzictwo konsumentom w wyrobach cukierniczych z naturalnymi dodatkami. Od początku związana jest ze stolicą Mazur – Giżyckiem. Jej atutem jest dbałość o tradycyjne receptury i ręczny proces wytwarzania mazurskich słodkości. Specjalizuje się w produkcji słodczy z karmelu twardego, m.in.: karmelki wieloowocowe, karmelki anyżowe, karmelki kopalnioki, bakalie w karmelu, sezamki mazurskie, kamyczki orzechowe.



ADRES

ul. Suwalska 11, 11-500 Gajewo

TELEFON

+48 604 530 276

E-MAIL

biuro@markcukierki.pl

STRONA

www.markcukierki.pl

„Młynomag”

Myszkowska, Rezanko Sp. J.



ADRES

Grodzki Młyn 3, 11-440 Reszel

TELEFON

+48 663 222 189

E-MAIL

biuro@mlynomag.pl

STRONA

www.mlynomag.pl

Młyn jest usytuowany na pograniczu Warmii i Mazur, pośród żyznych pól słynących z upraw zbóż konsumpcyjnych. Produkcja mąki odbywa się w zabytkowym młynie, którego historia sięga 1370 roku. Zboże przeznaczone na mąkę pochodzi od stałych dostawców, wyłącznie z terenu Warmii i Mazur. W procesie produkcji nie stosuje się żadnych dodatków.

Oferta skierowana jest przede wszystkim do piekarń wykorzystujących tradycyjną technologię wypieku, jak i konsumentów, którzy cenią wysoką jakość mąki oraz pochodzenie surowców. To szeroka gama mąk: pszennych, żytnich, orkiszowych ekologicznych, pełnoziarnistych ekologicznych (samopsza, płaskurka), pszennych ekologicznych, żytnich ekologicznych, a także kasza manna (pszenna zwykła, pszenna ekologiczna, orkiszowa ekologiczna). Produkty jednego z najstarszych działających polskich młynów można nabyć stacjonarnie i internetowo.



Młyn Produkcyjno-Handlowy „Młyn w Rynku”

Historia założenia młyna sięga 1230 roku. Początkowo był drewniany, napędzany kołem wodnym i działał na kamienie młynarskie. W 1900 roku został przebudowany na turbinę wodną, a w latach 50. XX wieku na murowany z wymianą na mlewniki walcowe. Młyn prowadzony jest przez obecnego właściciela od 1988 roku, a wcześniej przez jego rodziców i dziadków.

„Młyn w Rynku” zajmuje się produkcją mąk pszennych, żytnich, orkiszowych oraz otrąb ze zbóż uprawianych na obszarach Parków Krajobrazowych: Welskiego, Wzgórz Dylewskich oraz Pojezierza Iławskiego. Mąki są produkowane ze starannie wyselekcjonowanych zbóż i w 100% naturalne, bez polepszaczy i enzymów. Mąka „Żytnia z Rynku” została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a mąka orkiszowa została wyróżniona w konkursie „Żagle Warmii i Mazur”.



ADRES

Rynek 1, 13-324 Grodziczno

TELEFON

+48 502 226 256

E-MAIL

mlynwrynku@onet.eu

STRONA

www.mlynwrynku.com

Piekarnia Delicja



Piekarnia „Delicja” rozpoczęła działalność w 2000 roku. Od 2008 roku stała siedziba piekarni mieści się w samym centrum Pieniężna i codziennie przyciąga klientów zapachami świeżych wypieków. Pieczołowicie pielęgowana jest naturalna fermentacja, ponieważ to ona nadaje chlebom tak charakterystyczny smak, aromat i długą świeżość. Dzięki wszystkim tym cechom chleby cieszą się dużym uznaniem na rynku i nabywane są przez klientów ceniących smak oraz zdrowie.

Firma produkuje 12 gatunków chleba na naturalnych zakwasach. Są to chleby pszenno-żytnie, żytnio-pszenne oraz z mąki żytniej razowej z dodatkiem różnych ziaren. Chleb orkiszowy został nagrodzony w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” w podkategorii produkty zbożowe.

ADRES

ul. 1 Maja 3, 14-520 Pieniężno

TELEFON

+48 503 752 498

E-MAIL

delicjapiekarnia@gmail.com



Pracownia Cukiernicza Magdalena Kroczek

Firma powstała w Olsztynie w 2011 roku. Zajmuje się produkcją lodów mlecznych, sorbetów owocowych i warzywnych oraz wypiekami domowych ciast. Lody oraz sorbety powstają ze świeżego mleka, śmietanki, jaj kurzych, cukru, owoców sezonowych, świeżych ziół. Szczególna uwaga przywiązywana jest do jakości i regionalnego pochodzenia surowców, gdyż są głównym wyznacznikiem smaku lodów i ciast. Produkty bazują na autorskich recepturach i tradycji wytwarzania lodów rzemieślniczych, obecnych w rodzinnych tradycjach właścicieli.

Firma posiada dwa segmenty produktów: lody mleczne i sorbety. Najbardziej znanym rzemieślniczym produktem są tradycyjne „Lody z lat 50”, oparte na mleku, śmietance, żółtkach jaj i cukrze. Lody nie zawierają stabilizatorów, barwników ani aromatów. Pozostałe lody mleczne produkowane są na ich bazie z dodatkiem składników smakowych naturalnego pochodzenia.



ADRES

ul. Stare Miasto 11/16, 10-026 Olsztyn

TELEFON

+48 507 055 828

E-MAIL

naturalne@lodykroczek.pl

STRONA

lodykroczek.pl



TortoLandia

Ewa Jończyk



Niewielka pracownia cukiernicza powstała w 2015 roku z zamiłowania do tradycyjnych smaków dzieciństwa. Właścicielka od dziecka jest związana z Warmią i pozyskiwaniem surowców z rolnictwa. Dbą o to, by jak największy udział w wytwarzanych produktach miały surowce pochodzące z własnego sadu, ogrodu, gospodarstwa, jak też od lokalnych dostawców. Gwarantuje to ich świeżość i najwyższą jakość oraz zadowolenie klientów.

Powstają tu tradycyjne torty, ciasta i słodkości tylko z naturalnych składników. W ofercie można znaleźć produkty nowoczesne, ale właścicielka powraca również do starych receptur - brukowiec, ciastka ucierane, kuch, fefernuszki, które przywołują smaki dzieciństwa. Każdy wypiek powstaje z najwyższą dbałością o jakość i autentyczność. Dzięki temu każda słodkość to nie tylko wyjątkowy smak, ale także część dziedzictwa kulinarnego Warmii i Mazur.

ADRES

Garzewko 7a, 11-042 Jonkowo

TELEFON

+48 505 487 793

E-MAIL

jonczyke074@gmail.com

STRONA

www.tortolandia.com.pl



Zakład Produkcyjno-Handlowy „Mark” Marzanna Kiezik

Pomysł na uruchomienie firmy został zaczerpnięty z rodzinnej tradycji pieczenia sękacza. W 1990 roku uruchomiono produkcję opartą na tradycyjnej ludowej recepturze. Przez wszystkie lata działania, z roku na rok modernizowano i udoskonalano zakład, dzięki czemu produkt stał się znany i rozpoznawalny w kraju i zagranicą. Sukces, którym jest wspianiały smak i zadowolenie klientów, został osiągnięty poprzez udoskonalenie technologii i receptury wypieku, co pozwoliło na wydłużenie okresu przydatności do spożycia.

Sięgający do tradycji sękacz mazurski ze swoim wykwintnym smakiem, utożsamiany jest z regionem i kojarzy się z urokliwymi Mazurami, a przede wszystkim z miejscem jego produkcji, Giżyckiem. Sękacz mazurski w 2006 roku został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



ADRES

ul. Słowiańska 32a, 11-500 Giżycko

TELEFON

+48 87 428 32 71

E-MAIL

mark@mark.pl

STRONA

www.mark.pl

Browar Kormoran

Sp. z o.o.



ADRES

Al. Gen. Wł. Sikorskiego 2, 10-057 Olsztyn

TELEFON

+48 89 534 97 06

E-MAIL

biuro@browarkormoran.pl

STRONA

www.browarkormoran.pl

Browar Kormoran został założony w 1993 roku w Olsztynie. Od początku misją firmy jest „budowanie silnego i rozpoznawalnego browaru regionalnego”. Od 2007 roku nacisk w jej działalności położono na najwyższą jakość opartą o sprawdzonych dostawców surowców i budowanie indywidualnej oferty na bazie lokalnej tradycji piwowarskiej oraz rzemieślniczych standardów produkcji. Tradycyjne receptury browarnicze, wyłącznie naturalne surowce oraz niewielka skala produkcji pozwalają tworzyć napoje o wyjątkowych walorach smakowych i zdrowotnych, które trudno dziś znaleźć na rynku.

Mimo zaledwie 30-letniej tradycji, Browar Kormoran ma bogatą ofertę piw, które kontynuują lub reinterpretują lokalną tradycję. Wśród nich znajduje się Porter Warmiński posiadający oznakowanie „Jakość Tradycja” oraz wpis na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



Dobre Pola

Pod koniec 2018 roku, właściciel wraz z rodziną przeprowadził się ze Śląska do małej wsi Otręba w gminie Kurzętnik. Potrzeba zmiany życia i sposobu zarabiania pieniędzy zapoczątkowała powstanie firmy „Dobre Pola”. Z biegiem czasu hobby, czyli zdrowa żywność i zdrowe życie, przekształciło się w działalność gospodarczą. Właściciel posiada 1,5 hektara ziemi, na której w sposób ekologiczny uprawiane są głównie owoce, zioła i warzywa. W zakładzie fermentuje się owoce oraz zioła, otrzymując wspaniałe, niepasteryzowane i naturalne napoje probiotyczne. Innowacyjny napój fermentowany „Chmielas z Ziemi Lubawskiej” na liściach malin z chmielem, dostał główną nagrodę podczas konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” w podkategorii napoje bezalkoholowe.



ADRES

Otręba 20a, 13-306 Kurzętnik

TELEFON

+48 512 525 757

E-MAIL

michal@dobrepola.pl

STRONA

www.dobrepola.pl

Polka Warmia Sp. z o.o.



Zakład powstał jako zupełnie nowy obiekt we wsi Kobiela koło Kiwit. W Kiwitach prężnie działało kiedyś przetwórstwo olejów. Rodzinne tradycje przetwórstwa owocowo-warzywnego mają blisko 50 lat. Wizytówką firmy jest naturalny skład i wynikający z tego wyśmienity smak. Obecnie produkowane są tu sosy i kwasy chlebowe POLKA.

Produkty są dostępne w restauracjach na Warmii i w sprzedaży internetowej. Kwasy chlebowe są wytwarzane w tradycyjny sposób, na hodowanym pieczołowicie przez firmę zakwasie żytnim, z sucharów wypiekanych w zakładzie z ekologicznej mąki żytniej z dodatkiem słodu żytniego, jęczmiennego i cukru oraz cukru brzożowego. Wersje owocowe czyli WARMIACZKI są warzone z dodatkiem prawdziwych owoców poddanych uprzednio procesowi suszenia sublimacyjnego.

ADRES

Kobiela 45, 11-106 Kiwity

TELEFON

+48 89 670 14 56

E-MAIL

info@polkawarmia.pl

STRONA

www.polkawarmia.pl



Winnica Sztolcman

Winnica położona w malowniczym regionie północnej Polski, jest miejscem dynamicznie rozwijającym się i nawiązującym do tradycji regionu. Powstała w 2017 roku, licząc 3500 winorośli. Obecnie uprawia się tutaj ok. 6500 krzewów na powierzchni 1,5 hektara w dbałości o bioróżnorodność i ekologiczną równowagę. Specjalizuje się w odmianach mrozoodpornych przystosowanych do wymagającego klimatu tego obszaru: Solaris, Seyval Blanc, Muscaris, Hibernal i Regent.

Produkcja win metodą tradycyjną opiera się na ręcznym zbiorze winogron i naturalnych procesach fermentacji, co nadaje im wyjątkowego charakteru i autentyczności. Produkty winnicy to wino: białe, czerwone i musujące. W ofercie są również warsztaty winiarskie i degustacje. Wina zostały nagrodzone w prestiżowych konkursach winiarskich: Konkurs Win Polskich w Jaśle, Wine Expo Poland oraz Tuchovinifest.



ADRES

Szafarnia 81, 13-306 Kurzętnik

TELEFON

+48 784 675 624

E-MAIL

sztolcmana@gmail.com

STRONA

winnicasztolcman.sumupstore.com







KATEGORIA GASTRONOMIA

Gospoda pod Łabędziem



ADRES

Łuknajno 1, 11-730 Mikołajki

TELEFON

+48 87 421 68 62

E-MAIL

folwark@luknajno.pl

STRONA

www.luknajno.pl/restauracja-pod-labedziem

Folwark Łuknajno, położony w sercu Mazur, to miejsce o historii sięgającej czasów, kiedy folwarki stanowiły centralne punkty życia lokalnej społeczności. Obiekt od lat pielęgnuje tradycje regionu, szczególnie te kulinarne. Działająca tu „Gospoda pod Łabędziem” specjalizuje się w kuchni warmińsko-mazurskiej, czerpiąc inspiracje z dawnych receptur i tradycyjnych książek kucharskich.

W menu dominują potrawy przygotowane według rodzinnych przepisów przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Kluczowe składniki pochodzą z lokalnych źródeł. Można tu skosztować takich specjałów jak: rosół z kołdunami, dzindyżki, tradycyjna baba ziemniaczana, mazurskie ryby smażone, jagnięcina pieczona z bulbami. Organizuje się tutaj warsztaty kulinarne, podczas których goście poznają tajniki tradycyjnej mazurskiej kuchni. Ponadto można zakupić produkty regionalne od lokalnych producentów.



Gospoda Warmińska

Gospoda Warmińska mieści się we wsi Butryny, leżącej na historycznej granicy Warmii i Mazur. We wsi znajduje się ponad 100-letni budynek gospody wzniesiony z czerwonych cegieł i muru pruskiego. Pozostający przez 30 lat w ruinie, w 2019 roku został pieczołowicie odnowiony. Kuchnia restauracji bazuje na lokalnych produktach.

W menu znaleźć można m.in. aromatyczną zupę grzybową, karmuszkę, ręcznie robione pierogi oraz soczystą kaczkę w sosie wiśniowym. Menu ulega zmianie wraz z porami roku. Wiosną podawana jest pyszna botwinka lub zupa szczawiowa, latem kurkowa i pierogi z jagodami, a jesienią i zimą babka ziemniaczana z sosem kurkowym oraz farszynyki warmińskie z mięsem. Dopełnieniem karty są dania polecane weekendowo, tj. świeżonka i zupa klopsowa. Warto skosztować także własnego wypieku chleba pszenno-żytniego na zakwasie oraz warmińskich dzyn-dzałków ze skrzeczkami.



ADRES

Butryny 26a, 11-687 Olsztyn

TELEFON

+48 511 491 438

E-MAIL

gospodawarminska@wp.pl

STRONA

www.gospodawarminska.pl

Gościniec „Ryński Młyn”



ADRES

ul. Szkolna 3, 11-520 Ryn

TELEFON

+48 785 888 422

E-MAIL

restauracja@rynskimlyn.pl

STRONA

www.zamekryn.pl

Restauracja położona w odnowionym XIX-wiecznym młynie wodnym z kuchnią staropolską i widokiem na Jezioro Ryńskie. Jest miejscem dla osób poszukujących podniebnych doznań i niezwykle gościnnej atmosfery. Specjalnością lokalu są potrawy serwowane w niezwykle wnętrzach, przygotowywane na staropolskich recepturach z wykorzystaniem surowców od lokalnych dostawców.

Można tu skosztować niezwykle smacznych potraw, wśród których można wymienić pierogi, potrawy z ryb, mięsa czy ziemniaków, np. schab co mu kość została, sandacz w sosie koperkowym, pierogi z twarogiem, racuchy z jabłkami, szarlotka. Te i inne kulinarne specjały wychodzące spod ręki wielokrotnie nagradzanej w konkursach kulinarnych szefowej kuchni, z pewnością ucieszą podniebienia najbardziej wymaganych smakoszy kuchni regionalnej.



Karczma Berta

Karczma Berta usytuowana jest w ponad 200-letniej chacie warmińskiej w Świętej Lipce, na pograniczu Warmii i Mazur. Nazwę zawdzięcza jednej z właściolelek tego domu - Bercie, której portret wisi w sali z barem. Menu to połączenie smaków wschodu (od przybyłych z Litwy i Ukrainy przesiedleńców) oraz zachodu (tradycyjna kuchnia warmińska). Właściciele bazują na produktach z regionu oraz korzystają z rodzinnych przepisów.

Specjalnością są: kartacze z mięsem babci Janiny z Litwy, kluchy warmińskie, plince ze śmietaną, świeżonka z regionalnym pieczywem. Karczma słynie także ze wspaniałych pierogów, w których bardzo cienkie ciasto otacza przepyszne farsze (z wołowiną, ruskie ze skwarkami, z twarogiem). Rosół podawany jest z domowym makaronem albo z pielmieni (małe pierożki z wołowiną), łyżką śmietany i natką pietruszki. Na deser proponowany jest świeżo pieczony kuch lub faworki.



ADRES

Święta Lipka 23, 14-440 Reszel

TELEFON

+48 578 895 868

E-MAIL

kontakt@karczmaberta.com.pl

STRONA

www.karczmaberta.com.pl



Karczma Krys-Stan s.c.



ADRES

ul. Kolejowa 11a, 10-284 Olsztyn

TELEFON

+48 89 526 73 66

E-MAIL

krys-stan@wp.pl

STRONA

www.krys-stan.com.pl

Karczma „Krys-Stan” w Olsztynie od 1990 roku jest wierna tradycjom i przepisom przekazywanym z pokolenia na pokolenie. Tu znajdziesz potrawy, które przypomną „starszym” rodzinne smaki, a „młodszemu” pokoleniu, jak smaczna może być kuchnia tradycyjna. Właściciele opracowali menu w oparciu o dania kuchni regionalnej i staropolskiej. Stylizowane wnętrza pozwalają w niezapomnianej atmosferze spędzić uroczne chwile, a serwowane potrawy dadzą prawdziwą rozkosz podniebieniu. Właściciele wierzą, że uda się im utrzymać tradycje wspaniałych warmińskich biesiad.

Karczma to laureat wielu prestiżowych nagród kulinarnych, takich jak trzy „Perły kulinarne” zdobyte w Poznaniu, w tym zdobytą w 2024 roku za zupę rybną i zrazy ze szczupaka faszerowane borowikami, cebulą i boczkiem w sosie chrzanowym. Popisową potrawą jest serwowana na wiele sposobów golonka.



Karczma Łabędź

Karczma Łabędź zaprasza do wyjątkowego zakątka na Warmii i Mazurach. Jej atutem jest nie tylko doskonała kuchnia i życzliwa obsługa, ale też wyjątkowa lokalizacja w otoczeniu natury i jeziora Łabędź. Dbłość o świeżość potraw jak i o składniki, z których są wyprodukowane, stało się motywem przewodnim do działania. To idealne miejsce dla rodzin z dziećmi. Specjalnie dla najmłodszych dostępne jest menu, które zadowoli nawet najbardziej wybredne podniebienia, zapewniając zdrowe i zbilansowane posiłki. Dania regionalne, przyrządzane z lokalnych surowców to hołd dla mazurskiej kultury i tradycji, łączący w sobie autentyczność i nowoczesność. Wśród specjalów kulinarnych znajdują się: tradycyjny żur na zakwasie z jajkiem i swoją białą kiełbasą, karmuszka, golonka nadziewana kapustą kiszoną z opiekany ziemniakami, pierogi (mięsne, ruskie, z kapustą i grzybami).



ADRES

Nowa Wieś ul. Marsa 2, 14-200 Iława

TELEFON

+48 604 070 908

E-MAIL

recepca@labedzhotel.pl

STRONA

www.karczma-labedz.pl

Karczma Skansen



Karczma Skansen jest integralną częścią olsztyńskiego Muzeum Budownictwa Ludowego - Parku Etnograficznego. Ze względu na miejsce położenia, nawiązuje swoimi daniami do tradycyjnej kuchni staropolskiej. Wszystkie potrawy przygotowują na miejscu ze świeżych produktów prosto od lokalnych dostawców, zgodnie z dawnymi recepturami.

Regionalnych przysmaków można skosztować w restauracji w okresie od marca do grudnia. W tym czasie odwiedzający Skansen w Olsztynku mogą delektować się smakami charakterystycznymi dla Warmii i Mazur. Specjałami kulinarnymi są m.in.: babka ziemniaczana z sosem grzybowym, pierogi domowe, sandacz w sosie kurkowym. W menu znajduje się również zupa warmińska, przygotowana według przepisu ze starej książki kucharskiej z tych okolic.

ADRES

ul. Leśna 23, 11-015 Olsztyn

TELEFON

+48 89 519 05 34

E-MAIL

olsztyn@karczmaskansen.pl

STRONA

karczmaskansen.pl



Karczma w Stodole

Karczma w Stodole to rodzinna restauracja o niepowtarzalnym klimacie, gdzie serwowane są dania inspirowane warmińskimi tradycjami. Lokal mieści się w odrestaurowanej, ponad 100-letniej stodole, tuż obok drewnianego domu z 1935 roku, co tworzy malowniczy klimat pełen nostalgii za minionymi czasami. Wnętrze zdobią oryginalne przedmioty użytkowe, ceglane ściany i zachowane belki, a dwa stare powozy podkreślają autentyczność tego miejsca. Karczma przyciąga gości oryginalnością oraz wyjątkową atmosferą, która łączy historię z nowoczesnością.

W restauracji stosuje się rodzinne receptury przekazywane z pokolenia na pokolenie. Menu, zmieniające się z porami roku, oddaje hołd naturze oraz bogactwu kuchni warmińskiej i staropolskiej. Kulinarными specjałami są m.in.: kołduny wołowe w rosole, czarnina z szarymi kluskami, kartacze ze skrzeczkami, pierogi z kaczką, wędzone ryby i mięsa z własnej wędzarni.



ADRES

Tomaszkowo ul. Wulpińska 27
11-034 Stawiguda

TELEFON

+48 733 887 776

E-MAIL

kontakt@karczmafstodole.pl

STRONA

www.karczmafstodole.pl

Kawiarnia „Moja” Alicja Derdoń



Kawiarnia „Moja” z własną pracownią cukierniczą została otwarta w lutym 2009 roku. Od początku działalności nastawiona była na tradycyjne cukiernictwo. Produkty oferowane w lokalu wytwarzane są na bazie tradycyjnych przepisów i pozyskiwanych lokalnie surowców.

Główną ideą kawiarni było odtworzenie produkcji marcepana królewieckiego, który w grudniu 2020 roku został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Innym produktem z tej listy tutaj wytwarzanym jest brukowiec mazurski. W ofercie znajdują się także ciasta, ciasteczka, wypieki drożdżowe i chleby. Kawiarnia prowadzi warsztaty, podczas których przybliżana jest historia regionu i tradycje kulinarne, a właściciele opowiadają o wykorzystanych produktach i ich producentach. Podczas nich doskonalić i poszerzać umiejętności mogą zarówno dzieci, jak i dorośli.

ADRES

ul. Stare Miasto 17/21, lok. 32
10-026 Olsztyn

TELEFON

+48 532 790 004

E-MAIL

ala@kawiarniamoja.pl

STRONA

www.kawiarniamoja.pl



Restauracja „Cudne Manowce”

Restauracja „Cudne Manowce” działająca od 2013 roku jest usytuowana na średniowiecznych murach obronnych Olsztyna. Korzysta z produktów regionalnych od lokalnych dostawców, w tym od członków sieci „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury” i wytwarza dania tradycyjnej kuchni polskiej, ze szczególnym uwzględnieniem kuchni regionalnej. Większość receptur pochodzi z literatury historycznej oraz własnych doświadczeń kulinarnych.

Z menu restauracji goście mogą wybrać m.in.: zupę z pokrzyw, dzyndzałki warmińskie ze skrzeczką, karmuszkę, podplomyk warmiński, pierogi z warmińskimi rybami czy gęsiną. Załoga restauracji bierze udział w konkursach kulinarnych oraz organizuje warsztaty dla dzieci i młodzieży. Restauracja otrzymała prestiżową nagrodę „Perła 2023” w Poznaniu za pasztet pruski i mazurską zupę rakową.



ADRES

ul. Chrobrego 4, 11-041 Olsztyn

TELEFON

+48 89 535 03 95

E-MAIL

bar@bar-becue.pl

STRONA

www.cudnemanowce.pl

Restauracja Rybna RyBaśka



ADRES

Koszelewy 114a, 13-206 Płońnica

TELEFON

+48 504 260 999

E-MAIL

restauracja@rybaska.pl

STRONA

www.rybaska.pl

Restauracja „RyBaśka” znajduje się na terenie Gospodarstwa Rybackiego rodziny Ossowskich, prowadzonego od trzech pokoleń i zajmującego się hodowlą ryb od 40 lat. Obiekt jest prawdziwą perełką dla miłośników kuchni polskiej. Restauracja specjalizuje się w daniach sporządzanych z ryb pochodzących z własnych stawów hodowlanych. Woda źródłana przepływająca przez gospodarstwo daje gwarancję smaku ryby, który jest nie do odtworzenia w żadnym innym miejscu, co czyni potrawy unikatowymi. Każde danie tworzone jest z pasją i najwyższą dbałością o szczegóły.

Do specjałów kulinarnych należą: zupa rybna, pierogi z karpia, gołąbki z karpia, smażony pstrąg z solanki. Celem właścicieli jest podkreślenie naturalnych walorów smakowych, przy jednoczesnym zachowaniu wysokich standardów jakości. Restauracja RyBaśka oferuje znakomitą kuchnię, a także ciepłą i rodzinną atmosferę.



Restauracja Z zielonym piecem

Restauracja serwuje potrawy oparte na kuchni dawnych Prus Wschodnich, wykorzystując naturalne bogactwo tego regionu: ryby, gęsinę, dziczyznę, owoce leśne i grzyby. Starannie wyselekcjonowane składniki od lokalnych dostawców i przygotowane według tradycyjnych receptur potrawy to podstawa tutejszej kuchni regionalnej. W restauracji skosztować można: domowe zupy, potrawy, pierogi, ciasta własnego wypieku i desery. Do specjalności kulinarnych należą m.in. gęsiną z kluseczkami i buraczkami, czernina z szarymi kluskami, sandacz w sosie firmowym.

To wszystko w wyjątkowo gościnnej atmosferze i ciepłym wnętrzu restauracji, którego sercem jest kaflowy zielony piec. Odwiedzający mają możliwość skosztowania wyśmienitych potraw, których niepowtarzalny smak i aromat przywołuje wspomnienia z czasów dzieciństwa.



ADRES

ul. Floriana 1, 11-015 Olsztynek

TELEFON

+48 89 519 10 81

E-MAIL

restauracja@zielonypiec.pl

STRONA

www.zielonypiec.pl



Smażalnia Pluski



ADRES

ul. Jeziorna 48/1, 11-034 Pluski

TELEFON

+48 602 643 208

E-MAIL

info@smazalniapluski.pl

STRONA

www.smazalniapluski.pl

Smażalnia funkcjonuje w sercu Warmii nad jeziorem Pluszne ponad 25 lat. Specjalizuje się w rybach słodkowodnych pozyskiwanych z lokalnych jezior. Wszystkie potrawy są wykonywane od podstaw na miejscu, z wykorzystaniem surowców pozyskiwanych od lokalnych i regionalnych dostawców. Podstawą menu są ryby smażone w tradycyjny sposób na oleju rzepakowym i jedynie lekko oprószone mąką, m.in. sandacz, sielawa, lin, sieja, okoń.

Szczególnym zainteresowaniem smakoszy cieszą się zupy rybne, tj. rosół z sandacza, flaki z lina czy zupa z pomidorami i sandaczem. Specjałem kulinarnym są także gołąbki z sandacza z sosem koperkowym oraz sielawa w occie. W okresie od kwietnia do września pasjonaci rybnych specjałów w otoczeniu niezwykłych walorów przyrodniczych mogą skosztować potraw, będących wizytówką tego kulinarnego miejsca.



Zajazd Tusinek

Obiekt położony jest na pograniczu Kurpi i Mazur. Jest firmą rodzinną, prowadzącą działalność w zakresie: restauracja, obiekt noclegowy, sklep farmerski, gospodarstwo rolne, przetwórnia mleka koziego i krowiego. Serwowane są tu potrawy kuchni regionalnej i lokalnej. W restauracji wykorzystywane są surowce z własnego gospodarstwa: mleko, nabiał, drób, koźlecina, warzywa. W sklepie farmerskim prowadzona jest sprzedaż własnych produktów w postaci serów kozich i krowich, mleka oraz warzyw, a także pochodzących od lokalnych producentów oraz członków sieci „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury”.

Specjalnościami kulinarnymi są m.in.: zsiadłe mleko wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, podplomyki z prestiżową nagrodą „Perła 2008”, ołatki, pyzy z mięsem, koźlecina, ser kozi koszałek i grąd.



ADRES

Kolonia 2, 12-114 Rozogi

TELEFON

+48 666 337 887

E-MAIL

tusinek@tusinek.com.pl

STRONA

www.tusinek.com.pl

Zajazd Wiejski



ADRES

Szczechy Wielkie 15, 12-200 Pisz

TELEFON

+48 87 423 38 82

E-MAIL

info@zajazdwiejski.pl

STRONA

www.zajazdwiejski.pl

Zajazd funkcjonuje od 2000 roku na powojennych terenach wiejskich, zamieszkałych niegdyś przez ludność mazurską. Lokal gastronomiczny tworzą ściany staroniemieckiego domu, zaś część hotelowa jest zbudowana na podwalinach dawnej obory. Zamysłem działalności jest podtrzymanie tradycji staropolskich, zarówno w kuchni i wystroju, jak również atrakcji turystycznej w postaci żywych zwierząt wiejskich.

Ideą kuchni jest korzystanie z produktów od lokalnych dostawców, tj. kaszy mazurskiej, ptactwa, warzyw od ogrodników, grzybów z mazurskich lasów, ryb z najbliższych jezior. Kulinarne specjały to szeroka gama zup, potraw z ryb, mięsa i ziemniaków, pierogi m.in.: żurek wiejski, kapuśniak, zupa szczawiowa, mazurskie gołąbki, schab po wiejsku, kartacze, smażone ryby. Kupić tu można regionalne produkty: piwo, przetwory owocowe i warzywne, ryby w zalewie octowej, miody z pasiek.



Ziemniak na drugie

Restauracja, w której doceniany jest smak warmińskiej tradycji i lokalnych produktów, działa od 2018 roku. Pomysły na powstające tutaj potrawy zostały zaczerpnięte ze starych rodzinnych receptur przekazywanych od pokoleń oraz z miłości do gotowania. Restauracja od wielu lat współpracuje z lokalnymi producentami i korzysta z ich produktów.

Restaurację wyróżnia szeroki wachlarz dań z ziemniaka: plięce z pomoczką i wędzonym jesiotrem, sandacz w sosie porowym na plackach ziemniaczanych, zapiekanka ziemniaczana z baraniną oraz kołduny z baraniną na maśle. Załoga aktywnie uczestniczy w promowaniu potraw z ziemniaka podczas lokalnych wydarzeń i imprez jak: Warmiński Jarmark Świąteczny w Olsztynie, Święto Pieczonego Ziemniaka w Kieźlinach, Święto Piwowara w Dywitach.



ADRES

ul. Edyty Stein 8a/1, 10-371 Kieźliny

TELEFON

+48 515 474 040

E-MAIL

ziemniaknadrugie@wp.pl





KATEGORIA SPRZEDAŻ

Konfitura

– kawiarnia i cukiernia



Konfitura to miejsce, w którym właścicielka przenosi miłośników słodczy w czasy dzieciństwa. W ofercie znajduje się szeroka gama własnych wypieków wolnych od zbędnych dodatków - ciast i chlebów. Można się tutaj rozkoszować smakiem doskonałych deserów, napojów oraz aromatem świeżo palonej kawy, podanych w pięknej zastawie. Ponadto w sprzedaży znajdują się produkty od lokalnych producentów z regionu Warmii i Mazur, tj. miody, sękacze, rzemieślnicze lody.

Konfitura organizuje również warsztaty cukiernicze i piekarnicze dla dzieci z lokalnych szkół. Niepowtarzalny klimat miejscu nadają wnętrza obiektu oraz znajdujący się przed wejściem otulony zielenią taras, szczególnie doceniany w słoneczne dni. Piękne otoczenie oraz bogactwo dostępnych produktów sprawia, że goście cenią klimat, ciszę i sielskość tego miejsca.

ADRES

ul. Niepodległości 3/3, 11-015 Olsztynek

TELEFON

+48 504 268 098

E-MAIL

restauracja@zielonypiec.pl







DZIEDZICTWO KULINARNE
WOKNO
MOZURY



KATEGORIA EDUKACJA

Lokalna Grupa Działania Stowarzyszenie „Południowa Warmia”



ADRES

Łąjsy 3, 11-036 Gietrzwałd

TELEFON

+48 89 672 96 43

E-MAIL

lgd@poludniowawarmia.pl

STRONA

www.poludniowawarmia.pl

LGD prowadzi szeroki zakres działań edukacyjnych i szkoleniowych wspierających przedsiębiorczość związaną z kulinariami i dziedzictwem. Od 2022 roku zarządza targowiskiem „Dobre bo Nasze Warmińsko-Mazurskie” w Tomaszku, które jest stałym miejscem promocji produktów i producentów żywności wysokiej z naszego województwa, bezpośredniej edukacji konsumentów przez producentów i działania krótkich łańcuchów dostaw żywności. Prócz degustacji, prowadzone są tu pokazy i warsztaty kulinarne dla konsumentów, tych młodszych, jak i starszych.

Ponadto współpracuje ze szkołami gastronomicznymi, organizując warsztaty oraz szkolenia prowadzone przez producentów sieci „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury”. Dodatkowo wspiera Regionalną Izbę Gospodarczą Żywności Naturalnej i Tradycyjnej, działa w strukturach i gremiach związanych z inteligentną specjalizacją województwa – żywnością wysokiej jakości.



Polski Związek Łowiecki

Zarząd Okręgowy w Olsztynie

Organizacja PZŁ odpowiada nie tylko za prowadzenie gospodarki łowieckiej, szkolenia czy podnoszenie wiedzy i umiejętności swoich członków, ale przede wszystkim odpowiada za kulinaria związane z pozyskiwaniem i przetwórstwem dziczyzny, kultywując tym samym lokalne i rodzinne tradycje kulinarne.

Zarząd Okręgowy w Olsztynie pozyskuje dziczyznę z lasów Warmii i Mazur i promuje jako najzdrowsze mięso oraz nieodkryty skarb naszych stołów. Myśliwi dostarczają upolowane sztuki do lokali gastronomicznych, zakładów przetwórczych i punktów sprzedaży bezpośredniej. Wykorzystuje cały szereg działań, by aktywnie promować surowiec mięsny, jakim jest dziczyzna, w czasie zajęć edukacyjnych w szkołach gastronomicznych, spotkań z lokalnymi społecznościami, wydarzeń promujących kuchnię myśliwską, konkursów kulinarnych, dożynek i innych imprez.



ADRES

ul. Leśna 8, 10-173 Olsztyn

TELEFON

+48 89 535 15 56

E-MAIL

zo.olsztyn@pzlow.pl

STRONA

www.olsztyn.pzlow.pl



Stowarzyszenie Ochrony Przyrody i Dziedzictwa Kulturowego



ADRES

Łąkorz 2, 13-334 Łąkorz

TELEFON

+48 509 980 320

E-MAIL

stowarzyszenieochrony@wp.pl

Stowarzyszenie skupia się na obszarze nie tylko swojej miejscowości i okolicy, ale przede wszystkim tzw. ziemi lubawskiej, z której czerpane są tradycje historyczne, zwyczaje i obrzędy. Celem jego działania jest odbudowa tradycyjnych wyrobów kulinarnych mieszkańców, którzy kultywują tradycje takie jak tradycyjne wypieki chleba, czy pieczenie podplomyków.

Stowarzyszenie organizuje Festiwale Chleba Ziemi Lubawskiej, których zadaniem jest m.in. motywacja do domowego wypieku chleba na zakwasie. Festiwale wspiera lokalny młynarz z Rynku, który przekazuje mąkę dla uczestników konkursów. Warsztaty i pokazy kulinarne odbywające się podczas festiwali, jarmarku ludowego oraz jarmarku jesiennego, skierowane są do grup zorganizowanych, zarówno dzieci jak i dorosłych. Celem warsztatów jest przekazywanie aspektów historycznych i kulinarnych.



Zespół Szkół Gastronomiczno-Spożywczych im. Wistawy Szymborskiej w Olsztynie

Szkoła posiada tradycję sięgającą 1946 roku, kiedy istniała jako Państwowe 4-letnie Liceum Przemysłu Gastronomicznego. Od 2023 roku działa w obecnej formie, obejmując Technikum nr 5 oraz Branżową Szkołę I stopnia nr 5. Kształci w branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej oraz spożywczej w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik usług kelnerskich, technik technologii żywności, kucharz, cukiernik, kelner. Program edukacyjny jest oparty na programach modułowych, umożliwiających wszechstronny rozwój zawodowy uczniów.

Szkoła propaguje dziedzictwo kulinarne Warmii i Mazur poprzez organizację warsztatów i zajęć praktycznych z kuchni regionalnej, podczas których uczniowie poznają receptury i lokalne produkty. Bierze udział w projektach edukacyjnych, organizuje konkursy i pokazy kulinarne, współpracuje z regionalnymi producentami żywności.



ADRES

ul. Żołnierska 49, 10-560 Olsztyn

TELEFON

+48 89 533 75 65

E-MAIL

sekretariat@zsgs.olsztyn.eu

STRONA

www.zsgs.olsztyn.eu



Zespół Szkół Nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie



ADRES

ul. Polska 18, 12-100 Szczytno

TELEFON

+48 89 624 28 24

E-MAIL

zs2szczytno@zs2szczytno.edu.pl

STRONA

www.zs2.powiatszczycki.pl

Zespół Szkół nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego powstał w 2003 roku w wyniku reformy edukacji i przekształcenia działającego od 1973 roku Zespołu Szkół Zawodowych nr 2. Szkoła kształci młodzież w branży gastronomiczno-turystyczno-hotelarskiej. Podejmuje szereg działań promujących potrawy i produkty regionalne. Podczas zajęć przygotowuje uczniów do pracy z tradycyjnym surowcem specyficznym dla regionu.

Szkoła bierze aktywny udział w organizacji regionalnych i lokalnych festynów, kiermaszy żywnościowych i kulinarnych, wspiera w rozwoju przedsiębiorstwa rzemieślnicze branży gastro-nomicznej. Uczestniczy w konkursach „Bitwa Regionów”, „Mistrz Szkolnej Patelni”, organizuje stoisko z wyrobami regionalnymi podczas „Szczycieńskiego Biegu dla Niepodległej”. W roku szkolnym 2019/2020, przy wsparciu finansowym Starostwa Powiatowego, szkoła wydała książkę promującą tradycyjne potrawy pt. „Smaki Mazur”.





DZIEDZICTWO KULINARNE
WARMIA • MAZURY



Lista Produktów Tradycyjnych



Czym jest Lista Produktów Tradycyjnych?

Lista Produktów Tradycyjnych służy zbieraniu i rozpowszechnianiu informacji związanych z wytwarzaniem produktów tradycyjnych. Z wpisem produktu na Listę Produktów Tradycyjnych nie jest związana ochrona nazwy oraz kontrola zgodności produkcji z zadeklarowaną metodą wytwarzania. Producenci produktów wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych mogą ubiegać się o uzyskanie odstępstw od wymagań sanitarnych i weterynaryjnych, jeżeli konieczność taka wynika z tradycyjnej receptury.

Kto prowadzi Listę Produktów Tradycyjnych i gdzie składa się wnioski o wpis na tę Listę?

Lista Produktów Tradycyjnych prowadzona jest przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Wniosek o wpis na Listę Produktów Tradycyjnych składa się do właściwego miejscowo marszałka województwa, który dokonuje jego oceny. Pozytywnie zweryfikowane wnioski przesyłane są do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi dokonuje wpisu produktu na Listę Produktów Tradycyjnych.

Czy producenci produktów tradycyjnych wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych muszą poddawać się dobrowolnej kontroli potwierdzającej zgodność produkcji z zadeklarowaną metodą wytwarzania?

Lista Produktów Tradycyjnych ma na celu wyłącznie identyfikację tradycyjnych produktów, a nie producentów wytwarzających tradycyjną żywność. Producenci nie są zobowiązani do poddawania się dobrowolnej kontroli, która miałaby na celu potwierdzenie zgodności produkcji z metodą wytwarzania zadeklarowaną przez nich we wniosku o wpis na Listę Produktów Tradycyjnych.

Jakie produkty mogą być wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych?

Na Listę Produktów Tradycyjnych mogą zostać wpisane produkty, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych, tzn. wykorzystywanych od co najmniej 25 lat, metod produkcji, stanowiące element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane oraz będące elementem tożsamości społeczności lokalnej.

Na Listę Produktów Tradycyjnych mogą zostać wpisane produkty rolne i środki spożywcze wymienione w załączniku I do Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, w załączniku I do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych oraz napoje spirytusowe wymienione w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/787 z dnia 17 kwietnia 2019 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania napojów spirytusowych, stosowania nazw napojów spirytusowych w prezentacji i etykietowaniu środków spożywczych, ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych, wykorzystywania alkoholu etylowego i destylatów pochodzenia rolniczego, a także uchylającym rozporządzenie Rady (WE) nr 110/2008 (Dz. Urz. UE L 130 z 17.5.2019, str. 1)



Produkty wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych są podzielone według następujących kategorii:

- Sery i inne produkty mleczne
- Mięso świeże oraz produkty mięsne
- Przetwory rybołówstwa, w tym ryby
- Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie)
- Wyroby piekarnicze i cukiernicze
- Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, olej itp.)
- Miody
- Gotowe dania i potrawy
- Napoje (alkoholowe i bezalkoholowe)
- Inne produkty

Kto może ubiegać się o wpis produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego na Listę Produktów Tradycyjnych?

Z wnioskiem o wpis produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego na Listę mogą wystąpić osoby fizyczne, osoby prawne oraz jednostki organizacyjne nieposiadające osobowości prawnej, wytwarzające dany produkt rolny, środek spożywczy lub napój spirytusowy.

Kiedy produkt tradycyjny zostanie skreślony z Listy Produktów Tradycyjnych?

Produkt tradycyjny może zostać skreślony z Listy Produktów Tradycyjnych w przypadku, gdy nie ma możliwości wytworzenia produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego o cechach lub właściwościach, które były podstawą do umieszczenia go na Liście Produktów Tradycyjnych.



Czy z wpisem na LPT wiąże się jakaś opłata?

Nie. Z wpisem na Listę Produktów Tradycyjnych nie jest związana żadna opłata. Nie mniej jednak jeśli Minister Rolnictwa stwierdzi, że produkt nie spełnia wymagań art. 46 ustawy o rejestracji i ochronie nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności produktów rolnych i środków spożywczych, win lub napojów spirytusowych oraz o produktach tradycyjnych, jest zmuszony wydać decyzję administracyjną o odmowie wpisu, wtedy wnioskodawca zgodnie z przepisami pkt. 53 załącznika do ustawy z dnia 16 listopada 2006 r. o opłacie skarbowej, jest zobowiązany uiścić opłatę skarbową.

Czy trzeba konsultować się z Urzędem Marszałkowskim przed złożeniem wniosku o wpis na LPT?

Zgodnie z przepisami zawartymi w ustawie, wniosek o wpis produktu na Listę Produktów Tradycyjnych jest składany do właściwego miejscowo marszałka województwa. Marszałek województwa sprawdza wniosek o wpis na Listę pod względem spełnienia wymogów formalnych oraz dokonuje oceny w zakresie spełnienia przez produkt rolny, środek spożywczy lub napój spirytusowy wymagań, których dotyczy wniosek. Pracownicy Urzędów Marszałkowskich mają doświadczenie w przygotowywaniu wniosków, mogą pokierować oraz pomóc, aby wniosek spełniał niezbędne wymagania.

Dlaczego nie ma informacji, gdzie można kupić produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych?

Na Listę Produktów Tradycyjnych wpisywane są produkty a nie producenci, w związku z tym ani Urząd Marszałkowski ani Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi nie posiada bazy producentów wytwarzających produkty wpisane na Listę. Z uwagi na fakt, że na Listę Produktów Tradycyjnych są wpisywane produkty, a nie producenci, inna osoba (firma, stowarzyszenie itp.) niż Wnioskodawca, jeśli wytwarza produkt zgodnie z opisem dołączonym do wniosku, może posługiwać się informacją o wpisie produktu na Listę Produktów Tradycyjnych. Biorąc pod uwagę powyższe, trudno jest dotrzeć do wszystkich osób, które wytwarzają produkty wpisane na LPT, a tym samym, uzyskać informacje, gdzie takie produkty są sprzedawane. Nie mniej jednak produktów tradycyjnych można poszukiwać na lokalnych festynach, odpustach lub konkursach związanych z danym regionem.

Czy informacją publiczną jest receptura produktu (zawarta we wniosku o wpis produktu na LPT)?

Z uwagi na fakt, że na Listę Produktów Tradycyjnych wpisywane są produkty, a nie producenci, inne osoby niż Wnioskodawca mogą wytwarzać produkt na podstawie specyfikacji (receptury) dołączonej do wniosku, dlatego receptura produktu jest informacją publiczną i może być udostępniana innym zainteresowanym.

Gdzie należy składać wnioski o wpis na Listę Produktów Tradycyjnych?

Wnioski o wpisanie produktu na Listę Produktów Tradycyjnych należy składać do właściwego miejscowo Urzędu Marszałkowskiego. W przypadku Województwa Warmińsko-Mazurskiego wnioski przyjmowane są w:



Urząd Marszałkowski Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie
Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich i Rolnictwa

ul. Emilii Plater 1
10-562 Olsztyn
T: + 48 89 52 19 250
E: dow@warmia.mazury.pl



Produkty wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w województwie warmińsko-mazurskim wg stanu na 29.04.2025 r.

Sery i inne produkty mleczne:

- Ser salami mazurski
- Ser welski
- Mleko zsiadłe

Produkty rybołówstwa, w tym ryby:

- Kawior ze szczupaka

Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie):

- Syrop buraczany
- Mąka żytnia z Rynku



Mięso świeże oraz produkty mięsne:

- Mazurska szynka wędzona
- Mazurska kielbasa wędzona
- Mazurski boczek wędzony
- Mazurska polędwica wędzona
- Mazurska słonina wędzona
- Mazurska karkówka wędzona
- Polędwica wędzona z mazurskiej masarni
- Baleron wędzony z mazurskiej masarni
- Boczek wędzony z mazurskiej masarni
- Kielbasa jałowcowa z mazurskiej masarni
- Kielbasa wiejska pieczona z mazurskiej masarni
- Szynka z mazurskiej masarni
- Szynka dylewska dojrzewająca
- Warmińska szynka wołowa wędzona
- Kielbasa polska wędzona z Mazur

Wyroby piekarnicze i cukiernicze:

- Sękacz mazurski
- Brukowiec mazurski
- Fefernuszki
- Gofry pruskie
- Olsztyneńskie jagodzianki
- Anielskie ruchańce
- Chleb żytnio-orkiszowy z kminkiem
- Sękacz z Puszczy Rominckiej
- Marcepan królewiecki

Miody:

- Miód Mazur Garbatych
- Miód lipowy z Barcji
- Miód wielokwiatowy z Barcji
- Miody Ziemi Oleckiej
- Miód lipowy z Puszczy Boreckiej

Napoje (alkoholowe i bezalkoholowe):

- Niedźwiedziówka mazurska nalewka
- Okowita miodowa warmińska
- Porter warmiński

Gotowe dania i potrawy:

- Marchew po mazursku
- Plince z pomoćką
- Smarowidło z gęsi
- Kartoflanka po wschodnioprusku
- Farszynki
- Klopsy królewieckie
- Dzyndzałki z hreczką i skrzeczkami
- Ślimaki nadziewane
- Skrzydła indycze po pańsku
- Kiełbasa w piwie



Europejski System Oznaczeń

Co to jest Chroniona Nazwa Pochodzenia?

Chroniona Nazwa Pochodzenia (ang. Protected Designation of Origin – PDO) to nazwa, którą określa się produkt:

- pochodzący z określonego miejsca, regionu lub, w wyjątkowych przypadkach, kraju;
- którego jakość lub cechy charakterystyczne są w istotnej lub wyłącznej mierze zasługą szczególnego środowiska geograficznego, na które składają się czynniki naturalne i ludzkie;
- którego wszystkie etapy produkcji odbywają się na określonym obszarze geograficznym.

Co to jest Chronione Oznaczenie Geograficzne?

Chronione Oznaczenie Geograficzne (ang. Protected Geographical Indications – PGI) oznacza nazwę regionu, określonego miejsca lub w wyjątkowych przypadkach kraju, która służy do oznaczenia produktu rolnego lub środka spożywczego:

- pochodzącego z określonego miejsca, regionu lub kraju;
- którego określona jakość, renoma lub inna cecha charakterystyczna w głównej mierze wynika z tego pochodzenia geograficznego;
- którego przynajmniej jeden etap produkcji odbywa się na tym określonym obszarze geograficznym.



Jaka jest różnica między Chronioną Nazwą Pochodzenia a Chronionym Oznaczeniem Geograficznym?

Najważniejsza różnica między tymi dwoma rodzajami oznaczeń polega na sile związku danego produktu z miejscem jego pochodzenia. Chronione Nazwy Pochodzenia stosuje się do produktów bardzo silnie związanych z danym obszarem geograficznym. Aby korzystać z Chronionej Nazwy Pochodzenia zarówno produkcja surowców, jak i wszystkie etapy produkcji muszą się odbywać na danym (zdefiniowanym) obszarze. W przypadku Chronionego Oznaczenia Geograficznego produkt musi być wytwarzany w regionie, którego nazwę nosi, ale w odróżnieniu do Chronionej Nazwy Pochodzenia, przynajmniej jedna z trzech faz produkcji (produkcja, przetwarzanie lub przygotowanie) musi odbywać się na danym obszarze.

Co to jest Gwarantowana Tradycyjna Specjalność?

Aby produkt mógł zostać zarejestrowany jako Gwarantowana Tradycyjna Specjalność, musi posiadać „specyficzny charakter”, to znaczy cechę lub zespół cech, które wyraźnie odróżniają go od innych, podobnych do niego. Musi być wytwarzany przy użyciu tradycyjnych surowców lub charakteryzować się tradycyjnym składem, lub sposobem produkcji. Nazwa kwalifikuje się do zarejestrowania jako Gwarantowana Tradycyjna Specjalność, jeżeli opisuje ona określony produkt lub środek spożywczy, który:

- otrzymano z zastosowaniem sposobu produkcji, przetwarzania lub składu odpowiadającego tradycyjnej praktyce (co najmniej 30 lat) w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego; lub
- został wytworzony z surowców lub składników, które są tradycyjnie stosowane.

Aby nazwa mogła zostać zarejestrowana, jako Gwarantowana Tradycyjna Specjalność musi ona:

- być tradycyjnie stosowana w odniesieniu do określonego produktu; lub
- oznaczać tradycyjny lub specyficzny charakter danego produktu.



Polskie produkty z oznaczeniem ChOG:

- Andruty kaliskie
- Chleb prądnicki
- Fasola korczyńska
- Jabłka grójeckie
- Jabłka łuckie
- Jagnięcina podhalańska
- Kielbasa lisiecka
- Kołocz śląski (kołacz śląski)
- Miód drahimski
- Miód kurpiowski
- Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich
- Obwarzanek krakowski
- Rogal świętomarciński
- Ser koryciński swojski
- Susza sechłowska
- Śliwka szydlowska
- Truskawka kaszubska
- Wielkopolski ser smażony
- Czosnek galicyjski
- Kielbasa piaszczańska
- Kielbasa biała parzona wielkopolska
- Krupnioki śląskie
- Cebularz lubelski
- Podpiwek kujawski
- Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły
- Wędzone jabłko sechłowskie

Polskie produkty z oznaczeniem ChNP:

- Bryndza podhalańska
- Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca
- Fasola wrzawska
- Karp zatorski
- Miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny
- Oscypek
- Podkarpacki miód spadziowy
- Redykołka
- Wiśnia nadwiślanka
- Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego

Polskie produkty z oznaczeniem GTS:

- Miód pitny półtorak
- Miód pitny dwójniak
- Miód pitny trójniak
- Miód pitny czwórniak
- Kabanosy staropolskie
- Kielbasa jałowcowa staropolska
- Kielbasa myśliwska staropolska
- Olej rydzowy tradycyjny
- Pierzekaczewnik
- Kielbasa krakowska sucha staropolska
- Twaróg wędzony

Dołącz do sieci „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury”

Dołącz do sieci, która łączy smaki i pokolenia, odkrywając kulinarne dziedzictwo Warmii, Mazur i Powisła. Znak „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury” pomaga odnaleźć miejsca w całym województwie, w których można spróbować regionalnych specjałów.

O członkostwo mogą ubiegać się podmioty w następujących kategoriach:

- ✓ Producenci i przetwórcy
- ✓ Gastronomia

- ✓ Sprzedaż
- ✓ Edukacja

Regulamin i wniosek

do pobrania na www.dziedzictwokulinarne.pl

Znajdź nas również na:

 @DziedzictwoKulinarneWM

 @dziedzictwokulinarne



Urząd Marszałkowski Województwa
Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie
Departament Rozwoju Obszarów
Wiejskich i Rolnictwa
ul. Jagiellońska 91A, 10-356 Olsztyn
tel. +48 89 521 92 50
dow@warmia.mazury.pl

ZESKANUJ MNIE!



dziedzictwokulinarne.pl

Wydawca

Urząd Marszałkowski Województwa Warmińsko-Mazurskiego

ul. Emilii Plater 1, 10-562 Olsztyn

Wydanie I

Olsztyn 2025

Koordinacja: Jarosław Sarnowski

Redakcja merytoryczna: Marta Bieciuk

Projekt graficzny / łamanie: Adam Burdalski

Zespół redakcyjny: Biuro ds. Żywności,

Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich i Rolnictwa

Druk

Drukarnia Biały Kruk Milewscy Spółka Jawna

ul. Tygrysia 50, Sobolewo

15-509 Białystok

ISBN 978-83-971994-1-5