

PRZYGOTOWANE PRZEZ REDAKCJĘ MAGAZYNU

Rynek Turystyczny

2024



TURYSTYKA KULINARNA



NAJLEPSZE Z ZIEMI I MORZA

TROPIKALNE KLIMATY W TAWERNACH

Tawerny są rozsiane po całej wyspie, a wiele z nich usytuowanych jest na tarasie, w ogrodzie lub piwnicy prywatnego domu. Lokale oferują doskonałe domowe dania z naturalnych, lokalnych składników. W miarę przemierzania się w głąb lądu, dania z owoców morza i ryb ustępują miejsca innym popularnym potrawom: papas arrugadas z sosem mojo, gofio escaldado, gulasz (potaje), świeżo pieczony kanaryjski chleb i lokalne wino. Skosztuj ich w wyjątkowej podziemnej atmosferze restauracji Vega w jaskini u podnóża wąwozu Guayadeque.



MAGIA HALI TARGOWEJ

Aby uzyskać to, co najlepsze ze świeżych produktów, podążaj za lokalnymi mieszkańcami na targ rolniczy. Gustave Eiffel stworzył modernistyczny Mercado del Puerto w 1891 roku. Był to pierwszy targ ze świeżą żywnością na Wyspach Kanaryjskich, na którym dodatkowo można było kupić gotowe dania. Wieczorami młodzi ludzie gromadzą się na popularnym tarasie Mercado del Puerto w Las Palmas.



FINCA FRESH

Podążajmy za smakiem do lokalnych, żyznych plantacji Gran Canarii, gdzie uprawia się oszałamiające pomidory, ziemniaki, banany i inne owoce tropikalne oraz charakterystyczne, miejscowe wino wytwarzane przez wieki dzięki unikalnemu klimatowi i żyznej wulkanicznej glebie. Nie ma lepszego miejsca do spotkania tych niezwykłych smaków i aromatów niż na farmach uprawianych z uczuciem, od wielu pokoleń przez

miejscowe rodziny i z których słynne produkty trafiają na stoły całego świata.

Gran Canaria jest jedynym miejscem w Europie, gdzie uprawiana jest kawa. Jej plantacje można znaleźć w Finca La Laja w Agaete, obok upraw owoców tropikalnych, produkcji wina i nagradzanego sera. Aby poczuć ten klimat, skosztuj pysznego rumu miodowego z destylarni Arehucas.

KUCHNIA GOURMET NA GRAN CANARII

Oferta gourmet na Gran Canarii obejmuje różne restauracje, w tym pięć wyróżnionych gwiazdką Michelin – dwie na południu: La Aquarela w Patalavaca, oraz Los Guayres w hotelu Cordial Mogan Playa, trzy w stolicy: Tabaiba przy plaży Las Canteras, Poemas by Hermanos Padrón w hotelu Santa Catalina oraz Bevir w dzielnicy Triana. Restauracja Muxgo w sąsiedztwie hotelu Santa Catalina uzyskała zieloną gwiazdkę, a wyróżnienie Bib Gourmand restauracja El Equilibrista 33 w sąsiedztwie drugiej stołecznej plaży Las Alcaravaneras, osiem kolejnych restauracji znalazło się w tym przewodniku.



Jakość

jest w **podlaskiej** naturze

Znajdziesz tu wyłącznie sprawdzonych wytwórców, którzy czerpią z najlepszych tradycji i bazują na lokalnych, naturalnych produktach. Najcenniejsze skarby podlaskiej spiżarni są chronione certyfikatami jakości i pochodzenia.

PODLASKIE.TRAVEL

fol. Łukasz Prokopowicz | Archiwum UMWWP



Podlaska Regionalna
Organizacja Turystyczna

produkty.podlaskie.eu

Podlaskie Centrum
Produktu Lokalnego



Kultowych potraw posmakujesz w Podlaskiem

Słynny sękacz. Delikatny ser koryciński. Złocista, chrupiąca babka ziemniaczana. Sekret smaków, jakie poznasz w Podlaskiem, to świeżość prostych składników i tradycje kilku narodowości, przekazywane z miłością z pokolenia na pokolenie. Dobrze zaplanuj swoją kulinarną podróż – poznaj pięć potraw, których po prostu musisz tutaj spróbować.



Babka ziemniaczana

„Chleb powszedni” podlaskiej kuchni i klasyk o wielu odsłonach – babka ziemniaczana. Zachwyca aromatem przypieczonej skórki, cebuli i boczku. Ma chrupiący wierzch i delikatne wnętrze. Podawana jest z surówką z kapusty, ogórkami małosolnymi, ze śmietaną albo zsiadłym mlekiem. Dobrze smakuje zarówno tuż po przygotowaniu, jak i następnego dnia – po przecięciu na plastry i podsmażeniu. Pyszną babkę ziemniaczaną zjesz w Supraślu, gdzie co roku organizowane są mistrzostwa świata w jej pieczeniu.

fort. LOT „Region Puszczy Białowieskiej” | Basia Szymdt



Ser koryciński

Miękki, elastyczny, lekko wilgotny. Tradycyjny podlaski ser koryciński, wyrabiany z niepasteryzowanego mleka krowiego, najlepiej smakuje na świeżym powietrzu. Może być delikatny, lekko kwaśkawy lub pikantny. Naturalny albo z dodatkiem przypraw i ziół. Dojrzewa niespiesznie, nawet do dwóch tygodni, z każdym dniem wzbogacając się o nowe nuty smakowe.

fort. Stowarzyszenie Podlaskie Smaki



Sękacz

Legenda głosi, że zachwycona sękaczem królowa Bona nakazała uświetnić nim ucztę weselną swojego syna. Dzisiaj ten sękacz pojawia się niemal na każdym podlaskim weselu. Dostojny i masywny, przypomina ścięty pień drzewa. Biskoptowe ciasto pieczone nad ogniem zastyga w sople-sęki, a po przekrojeniu poszczególne warstwy układają się w „stoje”. Lekko wilgotny i chruchy jednocześnie, na długo zachowuje świeżość. Spokojnie delektuj się nim nawet przez kilka tygodni.

fort. Stowarzyszenie Podlaskie Smaki



Kartacz

W swojej kulinarnej podróży zatrzymaj się dłużej na Suwalszczyźnie. To właśnie tutaj królują legendarne kartacze, na Litwie znane jako cepeliny. Wyglądem przypominają mogą podłużne, nieco ciemniejsze pyzy z mięsem. Różni je jednak receptura. Zazwyczaj podawane ze skwarkami, są ciężkie, zwarte i niezwykle syjące. Po obiedzie znajdź więc czas na chwilę odpoczynku wśród bajecznych suwalskich pejzaży.

fort. LOT „Region Puszczy Białowieskiej” | Smaki Podlasia



Piekaczewnik

Zanurzony w kulturze tatarskiej, swoją nazwę zawdzięcza sposobowi przyrządzenia – „piekaczywat” to po rosyjsku: „rozwałkować”. Podstawę tego wypieku stanowi kilka płatów cienko rozwałkowanego ciasta, przełożonych mięsny lub słodkim farszem. Od setek lat wypiekany w rodzinach tatarskich, jest chrupiący z wierzchu i sprężysty w środku, a kształtem przypomina skorupę ślimaka. To pracochłonny przysmak. Mówi się, że łatwiej go zjeść niż przyrządzić – odwiedzając Kruszyniany lub Bohoniki, skorzystaj więc z niepowtarzalnej okazji, by poznać jego bogaty smak.

fort. Łukasz Prokopowicz | Archiwum UMWP

Podlaski Szlak Kulinarny prowadzący smakoszy do skarbów kuchni regionalnych, tworzony jest przez podlaskich producentów lokalnych wyrobów kulinarnych. Dzieł sztuki gastronomicznej, które są dziedzictwem kulinarnym tego regionu i wytwarzane są od dziesiątków lat według przekazywanych z pokolenia na pokolenie receptur.

Więcej o podlaskich smakach, wielokulturowej kuchni, a przede wszystkim – co i gdzie zjeść – dowiesz się na: produkty.podlaskie.eu oraz podlaskie.travel

Spis treści

- 6** Nie tylko poznańska pyra
- 8** Małopolskie wędrówki kulinarne – najbardziej smakowita podróż
- 10** Fascynujące dziedzictwo kulinarne województwa śląskiego
- 14** Gran Canaria – kuchnia wielu kontynentów
- 16** Emilia-Romania – najbardziej włoska kuchnia
- 20** Kulinarne podróże po województwie szybenicko-knińskim w Chorwacji
- 24** Berlin ma kuchnię dla każdego
- 26** 17 smaków Hiszpanii
- 28** Czeskie tradycje kulinarne
- 30** Słowackie smaki
- 32** Litewski festiwal na cześć różowej zupy



to kolejny dodatek, jaki wydajemy razem z magazynem „Rynek Turystyczny”, a zarazem kolejny – w odróżnieniu od pisma skierowanego do branży – przeznaczony dla zwykłych turystów, nie zajmujących się turystyką zawodowo. „Turystyka kulinarna” proponuje teksty dotyczące kuchni zarówno w poszczególnych regionach w Polsce, jak i za granicą. Mamy nadzieję, że nasi czytelnicy znajdą tym dodatku coś, co ich zainteresuje, a docelowo coś, co będzie im smakowało.

Turystyka kulinarna zyskuje coraz większe grono zwolenników. Zresztą tak naprawdę większość turystów to w różnym stopniu również turyści kulinarnymi. Wszak na ogół w czasie wyjazdu chętnie próbujemy rozmaitych lokalnych produktów czy potraw. Właściwie można stwierdzić, że jest to integralna część podróży. Często to właśnie doznania kulinarne wspominamy najchętniej, zwłaszcza jeśli sami dokonaliśmy jakichś odkryć, trafiając np. do małego lokalu, o którym nie przeczytamy w przewodnikach, a który oferował wyjątkowe potrawy czy napoje. I choć zwykle bardziej, niż nam się wydaje, lubimy własną kuchnię, to często szukamy nowych smaków i doznań kulinarnych. Piszemy więc o krajach zarówno bliskich nam geograficznie, jak Czechy czy Słowacja, jak i o tych dalszych, jak Hiszpania czy wprawdzie będąca częścią Hiszpanii, jednak pod wieloma względami odległa Gran Canaria.

Zresztą „własna” kuchnia to określenie, które jest bardzo niejasne, bo nawet w naszym kraju, pomimo przemieszania, jakie nastąpiło w ciągu ostatnich stu lat w wyniku dwóch wojen światowych, odrębności kulinarne wciąż są widoczne i znacznie większe niż te dotyczące nazewnictwa, czego przykładem jest wielkopolska pyra, zwana w innych częściach kraju ziemniakiem lub kartoflem. Dlatego warto, również podróżując po kraju, być równie ciekawym miejscowych smaków jak podczas zagranicznych wojaży. Czasem w sąsiednim województwie możemy znaleźć kulinarne objawienia. Nadchodzące wakacje będą doskonałą okazją, by spróbować nowych potraw i napojów. Bez względu na to, czy wybieramy się tylko na działkę lub do rodziny czy też do odległych krajów.

Podpowiadamy więc, gdzie i czym można ucieszyć podniebienie.

Redakcja „Rynku Turystycznego”



Nie tylko poznańska pyra

Polskie Stowarzyszenie Turystyki Kulinarnej od kilkunastu lat zajmuje się promowaniem kulinariów w turystyce i samej turystyki kulinarnej, a także jak najszerszym edukowaniem naszego społeczeństwa w tym zakresie. Siedzibę ma w Poznaniu, lecz zrzesza członków z całego kraju.



Polskie Stowarzyszenie Turystyki Kulinarnej

Facebook: PSTK - Polskie Stowarzyszenie Turystyki Kulinarnej
www.pstk.pl kontakt@pstk.pl

Do PSTK należą zarówno przedstawiciele branży (właściciele obiektów agroturystycznych, gastronomicznych i muzeów kulinarnych, szefowie kuchni, dziennikarze kulinarni, naukowcy i wykładowcy, prywatni przedsiębiorcy kulinarni, producenci żywności i inni), jak i pasjonaci jedzenia, na co dzień wykonujący inne zawody.

Od dwóch kadencji prezesem PSTK jest dr hab. Karolina Buczkowska-Gołąbek. Funkcję wiceprezesa sprawuje obecnie dr hab. Przemysław Charzyński, prof. UMK, a skarbnika Michał Masternak. Stowarzyszenie prowadzi szeroko zakrojoną działalność na różnych płaszczyznach, m.in. współuczestniczy w organizacji obchodów Europejskich Dni Dziedzictwa, a członkowie PSTK obecni są na licznych konferencjach naukowych i branżowych (jako prelegenci i uczestnicy) oraz konkursach i galach kulinarnych – nierzadko

w roli jurorów czy prowadzących, jak chociażby w konkursie na Wielkopolskiego Kucharza Roku. Rada Naukowa Stowarzyszenia sprawuje patronat merytoryczny nad publikacjami i konferencjami na temat turystyki kulinarnej, m.in. nad organizowaną przez Szkołę Główną Turystyki i Hotelarstwa Vistula w Warszawie.

CYKLICZNE KONFERENCJE

Do najważniejszych inicjatyw stowarzyszenia należy organizacja cyklicznych konferencji terenowych PSTK. Do tej pory odbyło się 11 edycji, prezentujących uczestnikom Kujawy, Wielkopolskę, Dolny Śląsk, Mazowsze – Szlak Warecki, Podlasie, Kaszuby, Ziemię Lubuską, Górny Śląsk, a także miasta: Toruń, Bydgoszcz, Łódź i Poznań. Konferencje służą zapoznawaniu uczestników z bogatym



dziedzictwem kulinarnym i różnorodną ofertą turystyki kulinarnej Polski, analizie kulinarnego potencjału obszaru i jego wykorzystania w turystyce, integracji środowiska kulinarno-turystycznego. Program merytoryczny konferencji obejmuje zawsze spacer studyjny, spotkania z właścicielami i pracownikami obiektów oraz działaczami kulinarnymi, degustację, debaty eksperckie.


POZNAŃSKA KUCHNIA

Ostatnia konferencja terenowa PSTK odbyła się w marcu w Poznaniu pod hasłem: „Nie tylko poznańska pyra – osobliwości kulinarne Poznania od św. Marcina do Michelin”. Jednym z punktów w harmonogramie dnia było śniadanie regionalne w restauracji Hyćka na poznańskiej Śródce, na które zaserwowano żurek wielkopolski, paszтет z dzika, śledzia w śmietanie, wielkopolski ser smażony. Marcin Sadowski – właściciel obiektu – opowiedział o historii tego wyjątkowego miejsca i wytwarzaniu syropu z kwiatów czarnego bzu (hyćki), a Przemysław Teclaw z Muzeum Gospodarki Mięsnej w Sielinku zaprezentował, jak przygotowuje się kielbasę białą parzoną wielkopolską na podstawie tradycyjnej receptury. O wielkanocnych tradycjach poznaniaków opowiedziała Liliana Kubiak z partnerskiego Instytutu Skrzyńki, częstując wielkopolską babką. Jako że kulinarnymi symbolami Poznania są niewątpliwie rogalie świętomarcińskie oraz pyry, nie mogło ich zabraknąć na trasie konferencji. Warsztaty w Rogalowym Muzeum Poznania dostarczyły uczestnikom nie tylko wiedzy, ale też wielu emocji i śmiechu – pokaz rogalowy był tu jak zawsze na najwyższym poziomie. Zwieńczyło go krótkie spotkanie z właścicielami obiektu, Szymonem Walterem i Tomaszem Wawrzyniakiem, oraz degustacja

rogali. Pyra poznańska pojawiła się za to w postaci tradycyjnie przygotowanych przez Pyra Bar Poznań pyr z gzikiem oraz szarych klusek z kapustą.

Na poznańskiej trasie nie zabrakło innych słodkich miejsc. Do słynnego Kociaka – kawiarni, która powróciła na kulinarną mapę miasta – grupa zaszła na chwilę podczas kulinarno-krajoznawczego spaceru, by poczuć jego słynny genius loci, zde gustować poznańskiego brzdąca i spotkać się z szefem lokalu Adrianem Mieszalą. Z kolei fenomenalne w smaku monodesery, czyli małe dzieła sztuki przygotowywane przez Michała Doroszkiewicza, uczestnicy konferencji zjedli w pracowni cukierniczej Ovo niedaleko Starego Rynku. Desery i pyszna kawa, okraszone opowieścią ich autora, sprawiły, że miejsce na długo pozostanie w pamięci gości konferencji.

Zwieńczeniem konferencji była kolacja w lokalach wyróżnionych w przewodniku Michelin – część gości udała się na niezwykle doznania kulinarne podczas kolacji degustacyjnej w gwiazdkowej restauracji Muga, a część w TU.RESTAURANT, wyróżnionej oznaczeniem Bib Gourmand.

Najbliższa wyprawa PSTK planowana jest latem na Pomorze Zachodnie, a kolejna na szlak kulinarny Mazowiecka Micha Szałacka. 

Karolina Buczkowska-Gołąbek





Małopolskie wędrowniki kulinarne – najbardziej smakowita podróż

To tutaj, w 1682 roku ukazała się pierwsza w języku polskim książka kucharska. To tutaj czerpanie garściami ze smaków i aromatów opartych na bogatym dziedzictwie regionu i sile płynącej z natury jest przyjemniejsze, niż gdziekolwiek indziej. To tutaj lista zarejestrowanych produktów regionalnych i tradycyjnych jest najdłuższa w całym kraju. Witaj w Małopolsce, krainie kulinarnej szczęśliwości. Spakuj plecak i ubierz wygodne buty, bo czeka nas wędrówka przez region, w którym prym wiedzie umiłowanie tradycji, autentyczność i gościnność. Ta podróż to szansa na odkrycie nowych smaków, spotkanie z pasją lokalnych producentów i restauratorów oraz rozkoszowanie się kulinarnymi doznaniem, które zostaną w Twojej pamięci na zawsze.

Małopolskie wędrowniki kulinarne – zacznij od Krakowa!

Ruszając w gastronomiczną podróż po małopolskich zakamarkach zacznij od Krakowa, stolicy nie tylko regionu, ale i dobrego smaku. W Krakowie każdy kęs to spotkanie z historią, która doprawiona jest do smaku nowoczesnością. Tutaj jedzenie jest jak melodia, każdy skrawek miasta wygrywa inną nutę, ale razem tworzą czysty dźwięk smaków. Czy zrobisz rezerwację w Bottiglieria 1881 – jedynej w Polsce restauracji z dwiema gwiazdkami Michelin, czy spróbujesz kultowych zapiekankę z Okrąglaka albo wgrzysiesz się w chrupiącego obwarzanka – Kraków kulinarnie rozpieszcza z każdym stawianym krokiem. Niech ciekawość nowych smaków zaprowadzi Cię na najstarsze w mieście targowisko Stary Kleparz, na którym możesz spróbować lokalnych produktów z niemal każdego zakątka Małopolski. Koniecznie odwiedź też ekologiczny Targ Pietruszkowy na Podgórze, który jako jedyne w Polsce zaliczono do elitarnego grona Targów Ziemi (Earth Market), czyli miejsc, których jakość gwarantuje International Slow Food. Wieczorem idź koniecznie pod Halę Targową i wypatruj niebieskiej nyski, która od przeszło 30-lat, codziennie wieczorem parkuje w tym miejscu. Zapach unoszący się w okolicy niech Cię

nie zdziwi. To właśnie z tej nyski zaserwują Ci kultową kiełbasę z musztardą i wodną bułką. Dzień możesz zakończyć w którejś z licznych restauracji, chociaż wybór nie będzie łatwy. Do spróbowania masz niemal cały świat, bo Kraków w kuchni poczyną sobie bardzo odważnie - po równo czerpie inspiracje z lokalnego dziedzictwa, jak i z dalekich kultur. Czy to smaczne połączenie? Być może najlepsze, jakie w życiu będzie Ci dane spróbować.



Małopolski Szlak Winny – magia zamknięta w kieliszku

Tradycja uprawy winorośli w Małopolsce od zarania dziejów miała swoje wzloty i upadki, ale dziś odradza się z wielką mocą, a małopolskie wina zdobywają uznanie na międzynarodowych targach i konkursach winiarskich. Winnice rozsiane po całym regionie, od Pogórza Wielickiego, Wiśnickiego



oraz Rożnowskiego, aż po Ciężkowickie, Wyżynę Krakowsko-Częstochowską i przedmieścia Krakowa, kuszą nie tylko idyllicznym położeniem, ale również historią, jakością, lokalnością oraz niewymuszoną naturalnością. W wielu z nich ledwo przekroczysz próg, a już poczujesz się, jakbyś był tu od zawsze. A przecież tam dom twój, gdzie serce

twoje. Małopolski Szlak Winny to obecnie 60 winnic, a wizyta w każdej z nich to niezapomniane doświadczenie. Szczególnym wydarzeniem są Dni Otwartych Winnic. Wtedy też winiarze z Małopolski otwierają drzwi swoich winnic dla turystów. Na stoły wjeżdżają regionalne produkty, słychać dźwięk odkorkowywanych butelek z najlepszymi winami, a gwar rozmów niesie się echem między winoroślami. To przeżycie warte doświadczenia, bo czy to właśnie nie przy stole rodzą się najlepsze wspomnienia i związują najtrwalsze przyjaźnie oraz miłości? Małopolski Szlak Winny to także możliwość zwiedzania winnych upraw na rowerze. Dla miłośników rowerowych odkryć czekają aż 22 rowerowe trasy enoturystyczne, a także winnice z wyznaczonymi miejscami do odpoczynku.

Małopolska smakuje różnorodnością

Gdyby Małopolska była naczyniem, to zdecydowanie byłby to wielki, wrzący kocioł. Kocioł, do którego ktoś nieustannie dorzucałby do ognia. Każdy składnik, każdy zapach ma swoje miejsce, natura wplata się w historię, a kuchnia staje się opowieścią o bogactwie tradycji i pasji. Wiesz czym są Dziadki kokuszczarskie, Hulajdy czy Błachorze? Jak smakuje krówka regulicka, jodłownik kołacz z serem i czy skórka w chlebie prądnickim jest chrupiąca? To wszystko możesz sprawdzić na własnej skórze, albo raczej języku, tylko uważaj! Musi jeszcze zostać miejsce na wędzonego pstrąga ojcowskiego, karpia zatorskiego i sery podhalańskie, a na deser obowiązkowo kremówka wadowicka, lody nowotarskie i sok z tłoczonych jabłek. Nie dasz rady zjeść wszystkiego na raz? Spokojnie, na małopolskie ścieżki kulinarne zawsze się wraca po dokładkę.

Czy woda może smakować zdrowiem? W Małopolsce na pewno!

Wody zdrojowe to jedno z największych bogactw naturalnych Małopolski. Wody mineralne, z racji swojego bogactwa w mikroelementy, są wykorzystywane w celach leczniczych zarówno podczas kuracji uzdrowiskowych, jak i w postaci picia bezpośrednio z wód źródłanych. Oferują one wsparcie

w leczeniu różnorodnych schorzeń oraz wspomagają oczyszczanie i regenerację organizmu. A to wszystko dzieje się w najpiękniejszych okolicznościach przyrody. W Krynicy- Zdrój możesz liczyć na zdrowotne właściwości od Jana, Tadeusza i Zuberera, a w Szczawnicy na Twoje dolegliwości radę znajdą Józef, Józefina, Stefan i Helena. Być może na początku wody zdrojowe nie przypadnie Ci do gustu, ale z każdym kolejnym łykiem zaczniesz odkrywać tę dziwnie przyjemną niezwykłość smaku. A jeśli to się stanie, w kolejce do spróbowania czekają na Ciebie jeszcze muszyńskie i rabczańskie zdroje. Moc Małopolski ma różne źródła, to bije głęboko pod ziemią.

Małopolska Trasa Smakosza – szlak pełen regionalnych smaków

Jak zostać małopolskim smakoszem? Sprawa może wydać się banalnie prosta, ale do tego tytułu trzeba się naprawdę solidnie przygotować! Pusty brzuch i niekończąca się chęć wycieczek kulinarnych po małopolskich smakach to podstawowe supermoce smakosza. Trasa, którą musi pokonać to szlak regionalnych małopolskich karczm o najwyższym standardzie i jakości świadczonych usług. Na szlaku jest aż trzydzieści jeden karczm odznaczonych certyfikatem „Regionalna Karczma Małopolski”. Serwuje się w nich dania typowe dla tej części Małopolski, w której karczma się znajduje.



Świeże składniki, tradycyjne receptury i staranne przygotowanie sprawiają, że każdy posiłek staje się wyjątkowym kulinarnym doznaniem. Podróż po szlaku odbywa się po siedmiu oddzielnych trasach, co jest świetną okazją nie tylko do poznania kulinarnego dziedzictwa Małopolski, ale również do zachwycenia się wielokulturowością regionu. Zagłędzisz do kuchni górali podhalańskich, odwiedzisz Pieniny, Podhale i Spisz, a także znajdziesz się w zaczarowanym i nieco mistycznym kraju Lachów, Pogórzan i Łemków. Na trasie będziesz miał także okazję poczuć diabelską moc kapryśnej królowej Beskidów – Babiej Góry, a także doświadczyć anielskiego spokoju w małopolskim mieście aniołów.

Małopolskę przecina kilkadziesiąt szlaków tematycznych, a te związane z poznawaniem lokalnych bogactw kulinarnych są najpiękniejszą opowieścią o tym unikatowym regionie. Smaki Małopolski wiodą człowieka na pokuszenie. Zabierają w góry, na żyzne pola, do miast i miasteczek, nad jeziora, stawy i do malowniczych winnic. Oddają głos naturze, wielopokoleniowym tradycjom, pasjom i ludziom. Małopolska zaprasza Cię do stołu, siadaj wygodnie i daj się ugościć!

Projekt sfinansowany z budżetu Województwa Małopolskiego

Fascynujące dziedzictwo kulinarne Województwa Śląskiego

Myśląc o kuchni śląskiej najczęściej odruchowo przychodzi nam do głowy jej sztandarowe danie, czyli rolada wołowa – najlepiej z kluskami i modrą kapustą. Skojarzenie jest oczywiście jak najbardziej słuszne, ale nie definiuje całej kuchni i kulinarnego dziedzictwa tego regionu nawet w jednej setnej. Wystarczy tylko zerknąć na przepisy i na talerze mieszkańców poszczególnych regionów wchodzących w skład obecnego województwa śląskiego, aby się o tym przekonać.

Bogactwo kuchni Śląskiego

Mało jest rzeczy, które mogą w tak dosadny sposób, jak kuchnia pokazać wielokulturowość oraz przeróżne wpływy, ścierające się w obrębie jednego obszaru. Kuchnia województwa śląskiego, na którą oddziaływały kultura czeska, niemiecka, austriacka i żydowska jest tego świetnym przykładem.

W lokalnych tradycjach kulinarnych, jak w soczewce, skupia się sposób i warunki życia, a także charakter pracy oraz status społeczny ludzi zamieszkujących poszczególne regiony. Co innego przecież trafiało na stół pracującego w kopalni górnik, a co innego do garnka hodującego owce górala beskidzkiego. Co innego jadano się w niewielkich chałupach wiejskich, a co innego w mieszczkańskich kamienicach. To właśnie te wpływy i różnice wycisnęły swoje, jakże smaczne piętno na tej regionalnej kuchni. Obok dań kuchni Górnego Śląska mamy potrawy charakterystyczne dla

Zagłębia, obok mieszczańskiej kuchni dawnego Księstwa Cieszyńskiego, odnajdziemy przysmaki typowe dla kuchni Pszczyny i okolic, które można by określić mianem kuchni myśliwskiej, a obok kuchni górali żywieckich, kuchnię charakterystyczną dla okolic Bielska-Białej. A to nie wszystko, bo jest jeszcze lokalna kuchnia Jury Krakowsko-Częstochowskiej.

Szlak Kulinaryny „Śląskie Smaki”

Jak to wszystko „ogarnąć”? Jak poznać wszystkie regionalne dania? Jak dotrzeć do miejsc, które się są z nich dumne umieszczając je w swoim menu?

Jest na to prosty sposób. To Szlak Kulinaryny „Śląskie Smaki”. Szlak, który utworzony został w 2012 r. przez Śląską Organizację Turystyczną łączy restauracje, posiadające w swojej ofercie tradycyjne potrawy kuchni regionalnej z różnych stron województwa śląskiego. Można więc skosztować dań kuchni juraj-

skiej, zagłębiowskiej, czy beskidzkiej, no i oczywiście śląskiej. W ich menu odnaleźć można na przykład kawior żydowski (rodzaj pasty z gęsich wątróbek i jajek), dania z dziczyzny, zalewajkę, wodzionkę, hekele (sałatka ze śledzi i jajek), czy słynną roladę wołową z modrą kapustą i kluskami śląskimi. Specjalny certyfikat i widoczne już na wejściu, przy drzwiach charakterystyczne oznaczenie „Śląskie Smaki” posiada obecnie 26 restauracji w województwie śląskim. Od 2006 r. organizowany jest też Festiwal „Śląskie Smaki”. To cykliczna impreza – święto kuchni regionalnej województwa śląskiego, która co roku odbywa się w innym miejscu województwa, dając świetną okazję do smakowania lokalnych przepisów, potraw i produktów.

RESTAURACJE NALEŻĄCE DO SZLAKU

Restauracja Kuchnia Otwarta (Hotel Park Inn by Radisson)

- ul. Bytkowska 1 A, Katowice.

Tylko tutaj można spróbować jak smakuje ajntopf, czy wątróbka z królika z sosem jabłkowym. Żur i rolada śląska, wpisane są na stałe w menu restauracji.

moodro resto (Strefa Kultury) - ul. Dobrowolskiego 1, Katowice.

To modna restauracja znajdująca się w nowym budynku Muzeum Śląskiego. Pachnące chleby wypiekane są na miejscu. Aby zapewnić regionalnym potrawom intensywny aromat, na miejscu uprawiane są zioła.

Restauracja SmaQ Food & Wine (Q Hotel Plus Katowice)

- ul. Wojewódzka 12, Katowice.

Nowoczesna restauracja w centrum miasta. W menu: żur i rolada śląska, a do tego hekele w formie przystawki oraz śląski cwibak na deser.

Restauracja Kaktusy Kato Koncept Kulinaryny

- ul. Dworcowa 9-11, Katowice.

Tu można spróbować harynki, czyli przystawki ze śledziem, zupy kartoflanki oraz potrawy z królika. Restauracja serwuje również wspaniałe desery.

Browar Czenstochovia - ul. Korczaka 14, Częstochowa.

To miejsce, które kusi kultowymi daniami regionalnymi: żurkiem na maślanie, czy pierogami z kaczką. Szef kuchni wykorzystuje wysłodziny pozostałe przy produkcji piwa do dań i deserów.



Restauracja Pod Ratuszem - Al. NMP 45, Częstochowa.

Zabytkowe piwnice ratusza skrywają restaurację, której wnętrza zdobi kamień jurajski. W karcie, oprócz popularnych dań kuchni polskiej, znajdują się specjały kuchni jurajskiej: kućmok, zupa fifka, czy grochówka po częstochowsku.

Pracownia Kulinarna Basenowa - ul. Wierzbowa 21, Żarki.

Ta restauracja serwuje potrawy kuchni żydowskiej i śląskiej. Tutaj można posmakować kugla ziemniaczanego, czy karpia po żydowsku. W karcie zwraca uwagę wyśmienity śledź na tatarczuchu.

Zajazd Hetman - Lgota Murowana 29c, Kroczyce.

Obiekt oferuje dania kuchni staropolskiej, jurajskiej i myśliwskiej. Na uwagę zasługuje pasztet z dziczyzny, żurek z Jury i wyśmienita kaczka Rotmistrza.

Restauracja Zagłębie Smaku (Hotel Holiday Inn Dąbrowa Górnicza) - ul. Aleja Róż 1a, Dąbrowa Górnicza.

Restauracja dumnie prezentuje potrawy kuchni zagłębiowskiej. Koniecznie trzeba spróbować jak smakuje zagłębiowska zalewajka oraz pieczonki z kielbasą, boczkiem, ziemniakami i warzywami.

Karczma Sączówka - ul. Siewierska 49, Sączów.

Jedynie takie miejsce, gdy po przylocie z wakacji na pobliskie lotnisko w Pyrzowicach ma się ochotę na domową kuchnię. Z domowego menu można wybrać między żurkiem na zakwasie, grochówką, a flakami po staropolsku.

Restauracja Szyb Maciej - ul. Srebrna 6, Zabrze.

To jedyny obiekt w Śląskim znajdujący się na 2 szlakach: Szlaku Zabytków Techniki oraz Szlaku Kulinarnym Śląskie Smaki. Serwowane tu są typowo śląskie dania: przystawka z krupnioka, Gulasz Donner-smarcków i rolada śląska, a na deser szpajza.

Restauracja Zielony Ogród - ul. Roberta Miki 3, Zabrze.

Restauracja oferuje własny wyrób wędlin oraz wędzone ryby. Trzeba tu poznać 8 pozycji kulinarnych, których warto spróbować będąc w Śląsku. W menu króluje wodzionka i śląskie niebo.

Restauracja Poziom+ Food & Wine (Hotel Diament Plaza Gliwice) - ul. Zwycięstwa 30, Gliwice.

Restauracja w zabytkowej XIX-wiecznej kamienicy, w centrum miasta. W menu znajdują się takie tradycyjne dania jak: hauskyjza – śląski ser smażony, żur z yniaty, czy legumina staropolska.

Restauracja Leśna Perła - ul. Leśna 1, Rudziniec.

Restauracja na skraju lasu, specjalizuje się w daniach z dziczyzny. Tylko tutaj można skosztować pieczeni z daniela oraz rolady z daniela na sosie borowikowym. Warto też zamówić zupę chrzanicy.

Restauracja Dwór Bismarcka - ul. Oświęcimska 29, Mysłowice.

Są takie miejsca od razu czujesz się jak w gościnie u przyjaciół. Koniecznie trzeba tu spróbować wodzionki z bratkartoflami oraz rolady śląskiej z gumiklejzami i modrą kapustą.

Restauracja U Przewoźnika – ul. Marszałka J. Piłsudskiego 14, Tychy

Menu to zdecydowanie kuchnia polska i śląska. Pyszny tatar i galert, żur, wątróbka i sandacz zaspokoją największy głód. A na deser szarlotka na ciepło.

Restauracja Zacisze - ul. Ofiar Faszyzmu 4, Pszczyna-Brzeźce.

Tradycja karczmy w Brzeźcach sięga 1640 r. Miłośnicy kuchni regionalnej pokochają galert wieprzowy i żur, pierogi z krupniakiem i kopę pszczyńską.

Karczma Wiejska - ul. Żubrów 112, Jankowice k. Pszczyny.

Karczma leży na skraju lasów pszczyńskich. Goście cenią sobie golonkę w piwie oraz dania z dziczyzny. Warto zamówić też zupę z podgrzybków i policzki wołowe.

Restauracja Smak Regionu - ul. Katowicka 15, Pawłowice.

Tradycyjna kuchnia śląska i polska są atutem restauracji. Goście cenią domowe receptury i lokalne produkty. Menu typowo śląskie: hekele, żur, wodzionka i żeberko w miodzie.

Restauracja Charlotta (Pałac Baranowice), ul. Zamkowa 97, Żory

To miejsce dla miłośników dobrego jedzenia, historii i przyrody. W menu warto skusić się na befsztyk tatarski Duranta i carpaccio z jelenia, a pierogi z dziczyzną udowodnią prawdziwy kunszt szefa kuchni.

Restauracja Mona (Bel Mon Resort) - ul. Stalowa 1, Rybnik.

Restauracja działa w historycznym dworze z 1736 r. Serwowane są tu wspaniałe przystawki (tatar z polędwicy wołowej), zupy i dania główne (schab w ziołowej panierce i królik na piwie).

Restauracja Piano (OSW Stodoły) - ul. Cisowa 2, Rybnik.

Obiekt położony w uroczym miejscu nad Zalewem Rybnickim. Można zamówić tu typowy śląski obiad: rosół wołowo-drobiowy, roladę wołową z kłuskami śląskimi i modrą kapustą, a na deser jablecznik.

Restauracja Cysterska - ul. Cysterska 4, Rudy

W murach Starego Opactwa powstają wyśmienite potrawy i desery, które przyrządza kucharz pasjonat. Z wielkim zaangażowaniem komponuje kulinarne arcydzieła.

Karczma Rogata - ul. Leszczyńska 40, Bielsko-Biała.

Karczma mieści się w starej, pochodzącej z początków 1896 r. chacie. Warto polecić wybrane dania: pasztety, golonkę z pieca, pierogi z bryndzą, zupę cebulową, duszonki, a nawet pstrąga.

Restauracja Liburnia - ul. Liburnia 10, Cieszyn.

Restauracja powstała w miejscu dawnego zakładu produkcyjnego – CEFANY. Tylko tam można zjeść zulc, czyli galaretkę z nóżek wieprzowych, a do tego pieczone żeberka podane na babracze.

Chata Olimpijczyka Jasia i Helenki - Al. Ks. Bp. J. Bursche 33, Wisła.

Restauracja usytuowana w samym sercu Wisły. Przy ciepłe kominka skosztować można wyśmienitych placków z blachy, kapusty zasmażanej, czy wędzonego boczku i kity świńskiej.



Gran Canaria

– kuchnia wielu kontynentów

Położenie Gran Canarii na szlakach łączących różne kultury i kontynenty musiało zaowocować kuchnią pełną smaków, zapachów i barw tworzących oszałamiającą mieszankę.



W efekcie powstała kuchnia wyjątkowa i znacznie różniącą się od kuchni hiszpańskiej, jaką znamy z kontynentalnej części kraju. Znajdziemy tu motywy europejskie, afrykańskie, a nawet te z Nowego Świata – amerykańskie.

Do tego Gran Canaria jest teraz częścią sieci Tasting Spain, inspirowanej młodych, utalentowanych szefów kuchni do tworzenia współczesnych potraw z lokalnych składników i tradycyjnych przepisów. Oferta gourmet na Gran Canarii obejmuje różne restauracje, w tym pięć wyróżnionych gwiazdką Michelin – La Aquarela w Patalavaca, na południu Gran Canarii, Ortega, Los Guayres w hotelu Cordial Mogan Playa oraz trzy w stolicy wyspy, Las Palmas de Gran Canaria: Tabaiba, Poemas by Hermanos Padrón oraz Bevir. Do tego restauracja Muxgo uzyskała zieloną gwiazdkę, restauracja El Equilibrista 33 wyróżnienie Bib Gourmand, a osiem kolejnych lokali znalazło się w tym prestiżowym przewodniku kulinarnym.

Wieprzowina, wołowina i koźlina to najczęstsze składniki potraw, ale również przyrządza się tu dania z kurczaka czy królika. Szczególnie cenione potrawy to między innymi pieczona gicz, zbliżone do naszej metki chorizo z Teroru czy oliwki i wiele typów serów, a także potrawa z wątróbki – carajacas. Bardzo lubianą potrawą jest też ropa vieja zrobiona z mięsa z ciecierzycą.

Częścią tutejszej kuchni są również słodkości, jak marcepan z Tejedy, suspiros z Moya lub bienmesabe czy inne lokalne produkty to także warte kalorycznego grzechu doświadczenie. Dlatego każdy, nawet jeśli nie jest znawcą i smakoszem, doceni miejscową kuchnię.

OWOCE, WARZYWA

Łagodny i ciepły klimat wyspy sprzyja uprawom, dlatego warzywa z Gran Canarii takie jak pomidory, papryka, cukinia czy marchew mają wyjątkowo wyrazisty smak, który odnaleźć można w kanaryjskich



potrawach. W ogóle warzywa są tu chętnie wykorzystywane w kuchni. Miejsowe zupy i gulasze powstają właśnie z tutejszych świeżych i dorodnych warzyw i owoców. Warzywa przyrządza się również zupełnie solo, jak np. papas arrugadas, czyli miejscowe ziemniaki gotowane w mundurkach i podawane z sosem mojo picón. To właśnie ziemniaki i bataty są najpopularniejszymi warzywami w tutejszej kuchni. Trafiły one na wyspę bardzo szybko po odkryciu Ameryki, a dziś są integralną częścią kuchni, podawane zarówno jako dodatki, jak i samodzielna potrawa.

Tenże klimat nadaje się ponadto doskonale do uprawy owoców tropikalnych, których wiele hoduje się na wyspie. Dzięki temu znajdziemy je również na talerzu w rozmaitych formach. Świetnym przykładem jest banan, który jest tu najczęściej uprawianym owocem. Możemy skosztować go w wersji smażonej, z gofio czy panierowanego. Poza bananami tutejsza kuchnia sięga często po – również uprawiane na wyspie – mango, papaję czy awokado.

RYBY I OWOCE MORZA

Jak przystało na wyspę, tutejsza kuchnia obfituje w dary morza. Znajdziemy na talerzach wiele ryb, jak choćby okonia morskiego czy tuńczyka.

Bardzo popularna jest vieja. Podaje się ją np. duszoną lub pieczoną na grillu czy w piekarniku. Tradycyjną potrawą jest sancocho, czyli ryba z warzywami.

Lokalną specjalnością są burgados (gatunek skorupiaków z czarną skorupą). Smakosze mogą skosztować homara kanaryjskiego, bardzo cenionego ze względu na wyjątkowy smak.





WINA

Jak przystało na miejsce słoneczne i górzyste, Gran Canaria jest ojczyzną doskonałych win. Na smakoszy czekają wina czerwone, białe, z nutami owocowymi, ale zawsze doskonałe. Szczególnym punktem, który powinni odwiedzić miłośnicy wina, jest Santa Brígida. W tej miejscowości znajduje się Muzeum Dom Wina na Gran Canarii. Jest to miejsce, które przybliży długą tradycję wyrobu tego trunku na wyspie. Można tam skosztować wielu

odmian wina wytwarzanego na Gran Canarii. A dzięki różnorodności mikroklimatów ten sam szczep winogron daje różne nuty w winie w zależności od miejsca uprawy.

Wyspa należy do wyjątkowych miejsc uprawy winorośli w Hiszpanii. Dzięki temu, że nie została dotknięta filokserą, zachowały się tu odmiany, które zniknęły w innych częściach świata.

Szlak wina na Gran Canarii jest jedynym certyfikowanym hiszpańskim szlakiem winnym poza kontynentalną częścią kraju.





RUMY


Kolejnym wyjątkowym produktem na wyspie są rumy. Powstają tu zarówno rumy ciemne jak i jasne. Najbardziej znane pochodzą z destylarni Arehucas. Powstała ona w 1884 r. Jest ona dostępna dla turystów, a można ją zwiedzać także z polską przewodniczką. Wizyty takich postaci jak Tom Jones, Plácido Domingo czy Julio Iglesias zostały uwiecznione dzięki autografom złożonym przez nich na dębowych beczkach, w których leżakuje ten wyjątkowy trunek.

KAWA

Miłośnicy kawy znajdą na Gran Canaria dla siebie coś wyjątkowego w dolinie Agaete. To jedno z niewielu miejsc w Europie, gdzie uprawia się kawę. Te tradycje sięgają jeszcze XIX wieku. Kawa uprawiana na Gran Canaria uchodzi za wyjątkową i traktowana jest jako produkt premium. Niestety nie jest uprawiana w dużych ilościach, dlatego trudno znaleźć ją poza wyspą. Turyści mogą odbyć wycieczkę po plantacji kawy, np. na rodzinnej farmie La Laja, gdzie od ponad 200 lat uprawiana jest arabica. Podczas takiej, trwającej około 1,5 godziny wizyty z degustacją można dowiedzieć się wiele na temat tradycji uprawy i palenia kawy na wyspie.

NIEOCZYWISTE SMAKI – PIWA RZEMIEŚNICZE

Piwa rzemieślnicze robią dziś zawrotną karierę. Coraz większa grupa ludzi, już nie tylko wytrawnych koneserów, podczas podróży chce spróbować wyrobów lokalnych piwowarów. Jeszcze kilka lat temu, aby mówić o piwach na Gran Canaria, należało skupić

uwagę na wspaniałej pracy wykonanej przez Compañía Cervecería de Canarias, odpowiedzialną za popularny Tropical. Jednak stopniowo piwa rzemieślnicze zaczęły zyskiwać na znaczeniu i skali produkcji. Pojawiły się one również w lokalnej gastronomii. Rozwój mikrobrowarów oznaczał, że oprócz ulepszania produktów, które już miały w produkcji, i dokonywania skoku jakościowego w celu oferowania innych odmian, sektor rzemieślniczy nadal mocno angażuje się w formę warzenia piwa, która przynosi owoce na scenie krajowej i międzynarodowej. Obecnie na Gran Canaria warzonych i sprzedawanych jest siedem marek piw rzemieślniczych (Jaira, Galotia Brewing, Growls Craft Beer, Texeda, Viva i Neos Beer), które rozwijają się dzięki uznanej jakości i wyjątkowości. 





Emilia-Romania

– najbardziej włoska kuchnia

Ten region położony w północno-wschodniej części kraju pod wieloma względami może uchodzić za esencję Włoch. Znajdziemy tu produkty i marki znane na całym świecie. Dotyczy to również produktów spożywczych.

Region Emilia-Romania uważany jest za miejsce, gdzie znajdziemy wszystko co włoskie. Już same nazwy miast i prowincji przywodzą na myśl barwną historię, ale też sztukę i kulturę: Parma, Modena, Ferrara czy Bolonia. Mamy tam również najbardziej znane marki motoryzacyjne, takie jak Ducatti, Ferrari czy Lamborghini. Ale są tu również słynne produkty spożywcze, spośród których znajdziemy ser Parmigiano Reggiano i szynkę parmeńską. Tu wreszcie na wzgórzach w pobliżu Rimini rosną białe trufle. W tej wyliczance nie może zabraknąć licznych makaronów i tortellini, które pochodzą z Bolonii. I oczywiście wina.

PARMIGIANO REGGIANO

Ten wyjątkowy ser wytwarzany jest z mleka krów, które karmione są tylko zieloną paszą, a wytwarzany może być jedynie w Parmie, Modenie, Reggio Emilii, Mantui lub Bolonii. Po wyprodukowaniu ser łąduje na drewnianym regale, gdzie spędzić może na dojrzewaniu nawet trzy lata. W krótszej wersji będzie to minimum 18 miesięcy. W zależności od tego, jak długo będzie dojrzewał, będzie miał odpowiednią nazwę. Mianowicie po 18 miesiącach będzie to Parmigiano Reggiano fresco. Jeśli dojrzewał od 18 do 24 miesięcy, będzie to Parmigiano Reggiano vecchio, natomiast dojrzewający między 24 a 36 miesięcy to

Parmigiano Reggiano stravecchio. Ser ten jest składnikiem i dodatkiem do wielu potraw. Znajdziemy go w pierożkach lub zawinięty w szynkę parmeńską.

SZYNKA I NIE TYLKO

Od Parmy swoją nazwę poza serem zyskała również słynna szynka parmeńska, czyli prosciutto di Parma. Tak jak w przypadku innych tego typu produktów obowiązują rygorystyczne zasady hodowli świń, z których jest wytwarzana. Również sam proces jej przygotowania jest ściśle określony, a dojrzewanie szynki musi trwać od 10 do 12 miesięcy.

Inną wyjątkową, choć mniej znaną na świecie regionalną wędliną jest szynka culatello. Pochodzi ona z położonego pod Modeną Zibello i ma łagodny i delikatny smak, w związku z czym podawana jest często w charakterze przekąski.

Kolejnym obowiązkowym punktem miłośnika wędlin jest pochodząca z Bolonii mortadela. Wytwarza się ją z posiekanego mięsa wieprzowego i podłużnych pasków słoniny, a doprawia, dodając różne mieszanki przypraw, wino, czosnek, ziarna pieprzu oraz pistacje.

Z Bolonii pochodzi również wyśmienita słonina poncetta oraz liczne kiełbasy, takie jak: coppa, salsiccia, cotechino oraz salama da sugo.





Piacenza i Parma

Stąd pochodzą wędliny: najlepsza w całych Włoszech szynka dojrzewająca prosciutto di Parma, coppa, pancetta oraz salami, które uzyskały oznaczenie CDO. Na okolicznych wzgórzach produkowane są również wyśmienite wina, a na szczególną uwagę zasługują czerwone gutturnio oraz białe ortrugo, które posiadają oznaczenie DOC.

Reggio Emilia i Modena

Tu można skosztować fantastycznego Aceto Balsamico Tradizionale o kwaskowatym smaku, który dojrzewa w drewnianych beczkach przez co najmniej 12 lat, a także pesto modenese – pasty wieprzowej ze stopionego boczku, czosnku i rozmarynu. Idealnym dopełnieniem powyższych przysmaków będzie rozkoszne musujące, czerwone wino wytrawne lambrusco.

Bologna i Ferrara

Bologna słynie z potraw z makaronem takich jak: tortellini, tortelloni, balanzoni, lasagne, gramigna i tagliatelle, które można również znaleźć w innych częściach regionu, ale w nieco innym wydaniu. Z tej prowincji wywodzi się również słodka mortadela, często aromatyzowana przyprawami.

Kuchnia Ferrary została ukształtowana przez gusta panujące na dworze rodu książęcego d'Este, na którym preferowana była mieszanka słodkich i aromatycznych smaków, czego świetny przykład stanowią pierożki z nadzieniem z dyni Cappellacci di Zucca, podawane tradycyjnie z masłem szałwiowym. Miejscowy chleb coppia to kolejny przysmak rodem z Ferrary.

Rawenna i Forlì-Cesena

Rawenna ma bogate tradycje rolnicze, począwszy od upraw owoców na równinach, a na uprawie oliwek na wzgórzach skończywszy. Na wybrzeżu Adriatyku połowią się tłuste ryby, takie jak sardynki, sardele i makrele.

W prowincji Forlì-Cesena prawdziwą gwiazdą jest cienki placek o nazwie piadina. Z reguły podawany z kremowym serem squacquerone oraz miejscowym salami. Wino deserowe Sangiovese di Romagna, noszące oznaczenie DOC, pochodzi z winnic na wzgórzach rozciągających się pomiędzy Forlì i Ceseną.

Rimini

W Rimini i wzdłuż całej Riwiery Romanii nigdy nie brakuje świeżych ryb. To miejsce, gdzie wymyślono grigliatę – tradycyjne drugie danie z grillową rybą. Esencją doskonałej grigliaty jest świeża ryba – sola, dorsz lub mule z rozmarynem. Innym słynnym daniem jest klasyczny szaszłyk z saraghiny (rodzaj ryby) lub krewetek i calamaretti z dodatkiem oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia.

Wzgórze Rimini to doskonałe miejsce, aby wybrać się na pogoń za białymi trufkami. Podczas porannych poszukiwań odwiedzający mogą podziwiać współpracę między zbieraczem i psem tropiącym, szukać tropów pozostawionych przez jelenie i dziki w pobliżu miejsc, gdzie rosną trufle, a następnie spożyć przepyszne danie, oczywiście z trufkami w roli głównej, do którego serwowane są lokalne wina sangiovese, trebbiano lub pagadebit.





ACETO BALSAMICO

Ten ocet balsamiczny pochodzi z Modeny i ma bardzo długą, sięgającą jeszcze średniowiecza, tradycję produkcji. Powstaje z białych winogron trebbiano z Modeny lub Reggio Emilii. Podgrzany moszcz po dodaniu przypraw zamienia się w ciemnobrązowy syrop, który po dodaniu starego octu winnego podlega fermentacji. Proces ten trwa co najmniej trzy lata, jednak zdaniem znawców dopiero po trwającym 12 lat leżakowaniu jest on najlepszy.

MAKARONY I WYPIEKI

Już sam przegląd rozmaitych kształtów makaronów pochodzących z regionu przyprawia o zawrót głowy. Oto niektóre z włoskich makaronów: tortellini (wymyślone w Bolonii), tagliatelle, spaghetti, ravioli, pappardelle, farfalle, anelli, bucatini, gnocchetti, fusilli, conchiglie, trofie, riscossa, penne, spirali, tortiglioni, lasagne itd.

W regionie Emilia-Romania z ciasta wytwarzane są nie tylko makarony. Powstają tu także takie smakołyki jak: torte salate (tort pikantny), piadina, tigella i crescentina (chrupiące płaskie chleby) oraz erbazzone (ciasto nadziewane szpinakiem lub botwiną).






IN VINO VERITAS

Jak przystało na Włochy w pigułce, nie może zabraknąć win. I to win nie byle jakich. Najbardziej znanym winem pochodzącym z prowincji Emilia-Romania są musujące wina lambrusco. Jest ich w sumie około 15 rodzajów. Trzy najbardziej znane odmiany to: Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Salomino. Dwutlenek węgla pojawia się w lambrusco na dwa sposoby: tradycyjny (jak np. w przypadku szampana), kiedy druga fermentacja zachodzi w butelce, albo poprzez fermentację w stalowych kadziach.

Innym winem z Emilii jest białe wino Romagna Albana. Wytwarzane jest z lokalnego szczepu albana i ma kilka odmian: słodką, wytrawną, musującą oraz passito.

I wreszcie Pignoletto, czyli lekkie białe wino. 



Kulinarne podróże

po województwie szybenicko-knińskim w Chorwacji

Nawet jeśli wydaje wam się, że o Chorwacji wiecie już wszystko, gwarantuję, że znowu was zaskoczy.

Nic tak nie przybliży do miejscowej kultury, jak delektowanie się jej oryginalnymi smakami.





Dzisiejsze województwo szybenicko-knińskie łączy w sobie smaki i tradycję kulinarną zarówno Republiki Weneckiej, Austro-Węgier, jak i Turków otomańskich. Brzmi dumnie, ale w każdej z tych kombinacji historycznych Szybenik i jego okolica były po prostu biedne. Dlatego i lokalna kuchnia, dostosowana do panującego klimatu, również była uboga. Jej podstawową cechą były, i nadal są, świeże składniki oraz łatwe receptury, do których dodaje się odrobinę przypraw i ziół. A dzisiaj to, co kiedyś pozwalało przeżyć, podbija serca i kubki smakowe gości z całego świata.

TRADYCJA

Pršut i ser wraz z oliwkami i słonymi sardelami to tradycyjna przekąska. Cieniutkie plasterki pršutu można jeść rękoma. Tak samo twarde sery wyrabiane z mleka kóz, owiec czy krów. Z sardelami



trochę gorzej – przyda się widelec. Do tego obowiązkowo chleb, najlepiej ten wypiekany w domu. Odłamane kawałki, bo w Dalmacji się go nie odgryza, wkładamy do ust. I jeszcze wszechobecna złotozielona oliwa z oliwek. Jest pysznie!

Pršut to wędlina wytwarzana z udźca wieprzowego, suszona na wietrze. Ten z miejscowości Drniš jest specyficzny ze względu na mniej słony smak, łagodny aromat dymu i stopień wysuszenia, które są wynikiem tradycyjnego sposobu produkcji i dostosowania do lokalnych warunków klimatycznych. Od 2015 r. jest zarejestrowany i chroniony na wspólnym rynku Unii Europejskiej oznaką Chronione Oznaczenie Geograficzne.

Wiadomo, że smakiem pršutu z Drniša zachwycił się cesarz Franciszek Józef, który przybył na otwarcie linii kolejowej Siverić – Szybenik – Split pod koniec XIX wieku. Jadła go również królowa Elżbieta II w czasie swojej koronacji. A Josip Broz Tito zabrał go ze sobą na spotkanie Nesvrstanih, czyli państw niezaangażowanych, do Hawany w 1979 r. Ale ta długa lista wielbicieli tego delikatesu w żadnym wypadku się nie kończy.

Kolejnym miejscowym przysmakiem jest peka, ale i tu mieszkańcy województwa dorzucili swoje trzy grosze. Do tego niezwykle smacznego i prostego dania wykorzystują jagnięcinę, szczególnie tę z wysp Kornati, która dzięki specjalnemu wypasowi stad i niedoborom wody pitnej charakteryzuje się pełniejszym aromatem mięsa. Często pod pekę trafia tu również ośmiornica. Na tym jednak nie koniec. W regionie przygotowuje się różnorodne przysmaki z owoców morza na bazie świeżych składników, ale według starych, tradycyjnych receptur. Doskonałymi przykładami są brudet z ośmiornicy czy manistrun od sipe, czyli kałamarnica duszona z ciecierzycą.





Warto również podkreślić, że w Kanale Szybenickim hoduje się pidoče, czyli małże. Mule znajdują tu doskonałe miejsce, a wyjątkowe rozmiary zawdzięczają mieszance wód: słonych Adriatyku oraz słodkich z rzeki Krki i jeziora Prokljansko. Szybeniccy archeolodzy twierdzą, że małże je się w tym regionie już od 7 tys. lat! A jak smakują najlepiej? Na buzaru, czyli gotowane z oliwą, winem i pietruszką.

SKAKOŁYKI SKRADINA

Skradin to miasto, w którym każdy krok kamiennymi uliczkami opowiada niesamowitą historię o jego bogatej historii, nietkniętej przyrodzie, tradycjach i dawnych zwyczajach przenoszonych z pokolenia na pokolenie. To jedno z najstarszych chorwackich miast, które w starożytności nazywało się Scardona i było ważnym portem handlowym. Chorwaci nadali mu nazwę Skradin. Dzisiaj całe centrum miasteczka jest chronionym zabytkiem kultury.



Charakterystyczna kuchnia Skradina to harmonijne połączenie bogatych smaków i aromatów kuchni dalmatyńskiej i kontynentalnej, zachwycające nawet najbardziej wybrednych smakoszy. Miasteczko ma co najmniej cztery wyjątkowe dania, których możecie spróbować w miejscowych restauracjach i konobach. Skradinski rižot to jeden z unikatowych smaków, który zachwyił nawet Anthony'ego Bourdeina. Przygotowują go mężczyźni, według receptury przekazywanej z pokolenia na pokolenie od 100 lat. Jego głównymi składnikami są ryż i mięso, a samo przygotowanie trwa około 12 godzin!

Słyszeliście kiedyś o koptlje? To kolejny lokalny smakołyk na bazie niezwykle starego przepisu. Składa się z podrobów jagnięcych zawiniętych w kawałki pršutu lub słoniny. Wszystko dusi się razem z ziemniakami i kapustą na oliwie około 40 minut. Palce lizać! Zdecydowanie warto również spróbować skradinskiego brudet u z węgorza (bižot) podawanego na zimno z polentą gotowaną

z mąki kukurydzianej mielonej w młynach na Skradinskim buku i smaženymi čokalicami, małymi endemicznymi rybkami charakterystycznymi dla okolic Skradina.

Nie zapomnijcie o deserze. Skradinska torta, ikona miasteczka, to przysmak na bazie migdałów, orzechów włoskich i miodu, przygotowywany bez mąki, według receptury z XIV wieku. A do tego likier z ręcznie zbieranych róż. Rozmarzyłam się...

FINE DINING

W nieodległym Szybeniku znajduje się restauracja Pelegrini, która od 2018 r. posiada gwiazdkę Michelin, a od wielu lat uważana jest za jedną z najważniejszych restauracji w Chorwacji. Jej właściciel Rudolf Štefan to kucharz samouk, uczeń najlepszych szefów, wielbiciel miejscowej tradycji i kuchni.

To uwielbienie lokalnych smaków znajdziecie na każdym talerzu w restauracji. Sezon 2024 szef Štefan poświęcił migdałowcowi,


morwie, wiązowcowi (hr. pelegrinka), fidge i sośnie. Bez względu na to, co zjecie w Pelegrini, rezultat za każdym razem jest ten sam: pełne zadowolenie, zaangażowanie wszystkich zmysłów oraz czysty zachwyt serwowanymi daniami i winami. Do tego wyjątkowość miejsca – bezpośrednio przy katedrze św. Jakuba (UNESCO), na zabytkowym placu Cztery cysterny pod niebem pełnym gwiazd.

WINA

Nie sposób mówić o województwie szybenicko-kniskim bez wspomnienia o winie. Wykopaliska archeologiczne potwierdzają uprawę winorośli na tych terenach już w antyku. Odnaleziono również na dnie morza kilkadziesiąt amfor, które służyły m.in. do przewożenia wina i oliwy. Nie sposób też pominąć wynalazcy Fausta Vrančicia i prasy do winogron, którą wymyślił w XVI wieku.

Region może się poszczycić gatunkami winorośli, które rosną głównie na jego obszarze. Z białych win to: lasina, niezwykle rzadka stara odmiana, wymagająca w uprawie, z winogronami o niepowtarzalnym aromacie; maraština, gatunek, z którego wina lekarze przepisywali jako lek; debit, dający wina lekkie, świeże i mineralne. Z czerwonych odmian: babič, który jest jedną z najszlachetniejszych dalmatyńskich winorośli, najlepiej rośnie na nasłonecznionych tarasach takich jak Bucavac; ponadto plavina, z rodziny babicia i tribidraga (zinfandel).

Z tych wyjątkowych gatunków winorośli miejscowi winiarze robią naprawdę wspaniałe wina nagradzane na licznych konkursach, w tym na największym i najbardziej prestiżowym konkursie win na świecie The Decanter World Wine Awards.

Przyjedźcie, posmakujcie i zachwycie się lokalnymi smakołykami. 

Agnieszka Puszczewicz





Berlin

ma kuchnię dla każdego

Zapewne Niemcy nie są wymieniane przez polskich turystów na pierwszym miejscu jako cel turystyki kulinarnej, jednak jest to kraj z interesującą i różnorodną ofertą kulinarną. Najlepszym tego przykładem jest stołeczny Berlin, który zdoła zadowolić kulinarnie każdego.

Niemcy, wbrew obiegowym opiniom krążącym w Polsce, mają interesującą i różnorodną kuchnię. Pamiętajmy, że jest to kraj federalny i choć dziś różnice między poszczególnymi landami nie są ogromne pod wieloma względami, to jednak kuchnia, która wyrasta z historycznej tradycji, wciąż potrafi znacznie się różnić. Poza tym tak jak w wielu innych krajach rozwija się w Niemczech gastronomia wywodząca się lub czerpiąca motywy z różnych krajów i kultur już nie tylko z Europy, ale i z całego świata. W sumie nasi zachodni sąsiedzi mogą pochwalić się ponad trzystoma lokalami wyróżnionymi gwiazdkami Micheliną.

A esencję tej wielowątkowej tradycji znajdziemy w Berlinie. To nie tylko administracyjna, ale również kulinarna stolica Niemiec, której największym atutem jest właśnie różnorodność oferty. To miejsce dla lubiących odkrywać nowe smaki i kuchnie. Oczywiście miłośnicy tradycyjnej niemieckiej kuchni nie będą chodzić głodni – znajdziemy tu również lokale serwujące klasyczne domowe potrawy.



Niewątpliwie jednym ze znaków firmowych niemieckiej stolicy są wszelkiego rodzaju uliczne budki i stragany z różnymi potrawami serwowanymi na ulicy. Niektóre z nich potrafią być czynne nawet w późnych godzinach nocnych. To prawdziwy raj dla miłośników street foodu.

KUCHENNA TRADYCJA

Taką właśnie tradycyjną berlińską potrawą serwowaną w lokalach z domową kuchnią jest Eisbein, czyli peklowana golonka. Jest delikatna i miękka, a najczęściej podaje się ją z kiszoną kapustą. Kolejną tradycyjną potrawą jest słynny currywurst. Nie będziemy tu rozstrzygać, gdzie w Niemczech został wynaleziony, bo jest to źródło sporów pomiędzy różnymi częściami tego kraju. Ale w stolicy najlepiej przyjąć niewzruszoną opinię gospodarzy: to Berlin jest kolebką tej potrawy, to tu wymyślono ją w latach pięćdziesiątych. Tę grillowaną kielbasę podaje się z różnymi mniej czy bardziej



(raczej bardziej) ostrymi sosami. Szukający bardziej obiadowych potraw powinni zjeść buleten, czyli klopsiki, które serwuje się zarówno w barach, jak i typowych restauracjach. Występują nawet w wersji street food – podane w bułce.

BERLIŃSKIE KUCHNIE ŚWIATA

Kuchnie z innych części świata stały się z czasem częścią kulinarniej tradycji Berlina. Tak jest np. z kebabem, który znajdziemy w rozmaitych wersjach i rodzajach, a danie to, obok currywurst, jest jednym z symboli stołecznego street foodu.

Prawdziwym królem Berlina jest döner kebab, będący już właściwie lokalną potrawą. Zgodnie z tradycją pierwszy döner kebab pojawił się tu ponad 50 lat temu. Dziś praktycznie w każdej części miasta znajdziemy stoiska, które go podają. Zdaniem mieszkańców Berlina ich döner kebab jest jedynym prawdziwym. Te robione w innych miastach są może i dobre, ale to jednak podróbki. Ogólnie kuchnia rodem z Bliskiego Wschodu jest bardzo popularna w Berlinie. Poza wspomnianym kebabem warto przetestować tamtejsze falafele oraz humusy.

Berlin to miejsce, gdzie w jednym miejscu możemy zjeść tradycyjne bawarskie potrawy, popijając również bawarskim piwem, a nieco dalej testować potrawy rodem z kuchni chińskiej czy tajskiej, by na koniec wszystko to popić drinkiem z południowoamerykańskiej yerba mate. 🍷



17 smaków Hiszpanii



Hiszpanii specjalnie reklamować nikomu w Polsce nie trzeba. To kierunek od dawna bardzo popularny wśród naszych turystów. Do tego jest to kraj bardzo różnorodny z dużymi różnicami między poszczególnymi jego częściami.

Kraj mający 17 wspólnot autonomicznych musi oferować różnorodne doznania kulinarne. Choć jest wiele wspólnych elementów, jakie znajdziemy praktycznie w każdej części kraju, to jednak Kraj Basków, Katalonia czy Asturia albo Kastylia i Leon mają swoje własne specyficzne potrawy i produkty spożywcze, które są powodem do dumy jego mieszkańców. Warto więc spróbować tapas, paelli, lokalnych wędlin czy owoców morza.

PINTXOS I OWOCE MORZA W BILBAO I SAN SEBASTIÁN

Kraj Basków to szczególny region z wyjątkową kulturą, językiem i oczywiście kuchnią. Baskowie, którzy przez wieki pielęgnują swoją wyjątkowość i odrębność, mogą się pochwalić również wyjątkową kuchnią, inną niż w innych częściach Hiszpanii, choć oczywiście wieki sąsiedztwa spowodowały, że w obu gastronomiach widać wyraźne wzajemne wpływy.



Kuchnia baskijska jest wszechstronna i zróżnicowana, opiera się na składnikach pochodzących z Morza Kantabryjskiego (ryby i owoce morza) oraz z lokalnych ogrodów i gospodarstw (warzywa, zboża, mięso itp.). A jej mocną stroną jest wykorzystanie sezonowych produktów najwyższej jakości.

By poznać baskijskie dania, najlepiej udać się do stolicy – Bilbao. Samo miasto jest warte zwiedzenia nie tylko ze względu na słynne Muzeum Guggenheima. Do tego nie samą sztuką żyje człowiek, warto więc skorzystać z oferty gastronomicznej miasta.





Miejszem, gdzie trzeba się udać (nie tylko ze względu na gastronomię), jest dzielnica La Vieja. Przyciąga ona zarówno turystów, jak i mieszkańców Bilbao. Znajdziemy tu nagromadzenie sklepów ze sztuką, odzieżą i oczywiście wiele lokali gastronomicznych, głównie klimatycznych barów. Mają one zwykle ogródki lub tarasy z malowniczym widokiem na okolicę. Poza przekąskami pintxos znajdziemy tam duży i interesujący wybór piw rzemieślniczych i rozmaitych dań sezonowych.

Kolejnym miejscem, a pod pewnymi względami właściwie pierwszym, jeśli chodzi o baskijską gastronomię, jest San Sebastián, słynące właśnie z doskonałej kuchni i świetnych szefów kuchni. Dowodem na to jest w sumie 16 gwiazdek Michelin, jakie przyznano restauracjom w tym mieście. Dania typowe dla San Sebastián przygotowywane są z produktów morskich: pieczony krab, morskiczek w zielonym sosie, małże mariniera czy młode kalmary.

PAELLA W WALENCJI

Paella to najbardziej znana na świecie potrawa kuchni walenckiej. Dla miejscowych jest ona swego rodzaju symbolem i powodem do dumy. W klasycznej wersji jest przygotowywana z ryżem, miejscowych warzyw i mięsa kurczęcia, w miarę możliwości z wolnego

wybiegu, i królika. Istnieją różne odmiany tego dania, w tym dość popularna z owocami morza.


O znaczeniu, jakie ma dla mieszkańców Walencji paella, świadczy to, że stworzyli oni nawet wikipaellę, by promować oryginalną recepturę i pilnować jakości potrawy. Możemy się z niej dowiedzieć m.in., gdzie w mieście można zjeść dobrą paellę.



TAPAS W MADRYCIE

Podczas wizyty w królewskim mieście warto zajrzeć do dzielnicy Malasaña, słynącej z bogatego życia nocnego oraz barów, w których można zjeść prawdziwe tapas (choć w sumie w Hiszpanii wszystkie tapas, bez względu na składniki, są prawdziwe, to jednak te są stołeczne).

Kolejny obowiązkowy punkt gastronomiczny to targ Mercado San Miguel. Można tu kupić wiele produktów spożywczych, w tym sery z Kastylii czy świeże owoce morza. Produkty na ten targ trafiają z całej Hiszpanii, mamy tu mały przegląd krajowego rynku spożywczego w najlepszym, nie koncernowym tego słowa znaczeniu.

A cały Madryt, jak wiele hiszpańskich miast, to swoisty szlak kulinarny, na którym można pokosztować hiszpańskiego wina czy wermutu. 



Czeskie tradycje kulinarne

Republika Czeska to kraj wielu atrakcji, wśród których jedną z największych jest tamtejsza kuchnia. Jest to jeden z niewielu krajów (nawet pośród sąsiadujących z Polską), w przypadku których niemal każdy w Polsce wymieni potrawy będące jego znakiem firmowym.



Drożdżowe knedle bułczane

W garnuszku rozdrabniamy drożdże, zasypujemy cukrem, wlewamy trochę letniego mleka i pozostawiamy, aby powstał zaczyn. Dodajemy go następnie do miski z mąką, pokrojonymi w kostkę rogalikami i szczyptą soli, wlewamy resztę mleka i wbijamy jajka. Wyrabiamy gładkie ciasto, które pozostawiamy na pół godziny w ciepłym miejscu, przykryte ściereczką, aby wyrosło.

Następnie formujemy dwa wałki i wkładamy je do wrzącej, posolonej wody. Gotujemy około 18 minut, w połowie gotowania przewracamy na drugą stronę.

Ugotowane knedle wyjmujemy, nakłuwamy widelcem (aby uszła para) i od razu nicią lub nożem kroimy w plastry.

Źródło: www.visitczechia.com



Wizyta w hostincu jest obowiązkowym punktem podróży po Republice Czeskiej. I tak naprawdę nie ma znaczenia – w którym. Trafienie do miejsca, gdzie nie będzie dobrego jedzenia, jest tam bardzo trudne. Paradoksalnie często to lokale w małych miejscowościach z dala od turystycznych szlaków oferują najlepszą kuchnię. Nieco mniej znane są Czechy od strony słodczy (no, może poza Lentilkami). Tymczasem czeskie ciastka są równie dobre jak pozostała część kulinarnego dziedzictwa. Chyba najbardziej czeskim ciastem jest trdelník (choć według niektórych wersji jego przepis pochodzi ze Słowacji), czyli ciasto zawijane na patyku, a następnie opiekane i obtaczane w cukrze. Wiele z ciast i ciasteczek ma swoją świąteczną tradycję, ponieważ wówczas je przygotowywano, jednak dziś można nimi cieszyć podniebienie przez cały rok.

KULINARNY SYMBOL

Jeśli chodzi o sztandarowe, a przynajmniej najbardziej znane w Polsce, danie z kuchni czeskiej, to bez wątplenia będą to knedle. Choć różne odmiany knedli spotkać można też w kuchniach innych krajów, np. austriackiej czy bawarskiej, to jednak przynajmniej w Polsce zdecydowanie kojarzone są z Czechami. Trzeba też wiedzieć, że nazwa knedle obejmuje różne odmiany tej potrawy. Najbardziej rozpoznawalne są chyba knedle bułczane, które faktycznie po przygotowaniu i pokrojeniu wyglądem przypominają bułkę. Dziś knedle są przede wszystkim dodatkiem do obiadu, np. do mięs.





WIĘCEJ NIŻ PIWO

Choć w dzisiejszych czasach wielkie koncerny dominują na rynku piwnym, to jednak wciąż jest wiele miejsc, gdzie piwo jest prawdziwą częścią kultury, a tradycje z nim związane są pielęgnowane nie tyle z komercyjnych przyczyn, ile z własnej potrzeby mieszkańców. Akurat w Czechach takich miejsc można znaleźć jeszcze całkiem sporo. Złoty trunek jest tu częścią kultury, a pod względem ilości wypitego piwa na głowę Czechy są zdecydowanym numerem 1 na świecie z dużą przewagą nad kolejnymi krajami.

Jednym z przykładów jest tu położony w zachodnich Czechach Žatec. Samo miasto jest nie tylko bardzo stare (najstarsze wzmianki pochodzą sprzed ponad tysiąca lat), ale i urokliwe, mające zabytkową zabudowę, która w Polsce byłaby jedną z turystycznych gwiazd (w Republice Czeskiej akurat zabytkowe miasteczka są raczej standardem niż wyjątkiem). Jednak wielkim wyróżnikiem jest wyjątkowa, nawet jak na Czechy, tradycja uprawy chmielu i piwowarstwa. Jest ona na tyle wyjątkowa,

że w zeszłym roku Žatec i okoliczne plantacje chmielu dołączyły do czeskich zabytków UNESCO. Jest to już 17. materialny zabytek UNESCO w Czechach.

Tradycja uprawy chmielu sięga X wieku, kiedy w Europie Środkowej pojawiły się pierwsze browary klasztorne i miejskie. Chmiel z Czech eksportowano do Bawarii i Łabą splaniano do miast Hanzy nad Bałtykiem. Szczególnie upodobali go sobie niemieccy piwowarzy. W średniowieczu zaczęli w okolicach Žatca uprawiać chmiel, zarówno na własny użytek, jak i na eksport. Dziś chmiel žatecki, od 2007 r. wpisany do rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia, używany jest do produkcji najlepszych piw na całym świecie.

Na przestrzeni wieków Žatec stopniowo stał się chmielową metropolią. Miasto leżące na skrzyżowaniu szlaków handlowych jest wizytówką architektonicznego dziedzictwa chmielarskiego – oprócz magazynów, starych suszarni i pakowni znajdziemy tu wiele innych zabytków architektury industrialnej. Warto odwiedzić Muzeum Chmielu z największą w swoim rodzaju wystawą na świecie. Mieści się w oryginalnie zachowanych budynkach chmielarskich z końca XIX wieku. Prezentuje eksponaty związane z uprawą, zbiorem, suszeniem, siarkowaniem, prasowaniem w bele, przechowywaniem i transportem chmielu. Obowiązkowym punktem zwiedzania Žatca jest także Świątynia Chmielu i Piwa z wieżą widokową, zwaną chmielarską latarnią morską, znajdująca się w dawnych magazynach chmielu.

Pola chmielu można znaleźć nie tylko w okolicach Žatca, ale także w samym mieście. Tutejszą atrakcją jest najmniejsza na świecie plantacja chmielu – na rynku Náměstí Svobody. Zajmuje tylko 70 m kw., a znajduje się na miejscu nieistniejącego już kościoła Świętego Krzyża. Chmiel uprawia się tu od końca lat 60. XX wieku. Dzięki swojemu położeniu mała plantacja urozmaica odbywające się w centrum miasta imprezy piwne, m.in. wiosenny festiwal chmielu czy letnie święto piwa Dočesná, które odbywa się w pierwszym tygodniu września. Oprócz tradycyjnych konkursów, takich jak taniec korbowy czy ręczne czesanie chmielu, odwiedzający mogą liczyć na bogaty program kulturalny, rozrywkę, a przede wszystkim na degustację wyśmienitych piw. 🍷



Słowackie smaki

Słowacja to dla wielu Polaków przede wszystkim góry, w które tak chętnie jeżdżą zarówno latem, jak i zimą.

Tymczasem jest to bardzo różnorodny kraj z nieoczywistymi atrakcjami. W tym kulinarnymi.



Jeśli chodzi o jedzenie, to właściwie w każdym miejscu na Słowacji możemy w ciemno wejść do baru czy restauracji i dostaniemy dobre jedzenie. W większości miejsc możemy zamówić dania lokalnej kuchni, choć podczas podróży po kraju naszych południowych sąsiadów nie zabraknie nam również lokali z kuchnią międzynarodową. Jednak zdecydowanie warto posmakować słowackiej kuchni, która ma swoją specyfikę i kilka dań będących jej symbolami. Chyba najbardziej kojarzonym ze Słowacją daniem są haluszki. To jedno ze sztandarowych dań północnej Słowacji. Są to drobne kluski z mąki, ziemniaków i bryndzy. Podaje się je najczęściej ze skwarkami i podsmażoną kiszoną kapustą. Można spotkać je w różnych odmianach, różniących się czasem dodatkami i sposobami podania, jednak zawsze są równie smaczne. Podróż po Słowacji bez zjedzenia choć raz dania z haluszkami jest niepełna.




Warto wyszukiwać produkty mające ten znak. W wielu przypadkach można je kupić bezpośrednio u producentów, ale również w różnych punktach regionu.

Przykładem lokalnych produktów bezpośrednio od producenta są sery z bacówki Salaš Pastierska. Bacówka położona jest w Dolinie Bobrowieckiej w Tatrach Zachodnich, gdzie są dogodne warunki do wypasu owiec. Czynna jest w sezonie od kwietnia do października, a na miejscu można kupić m.in. świeże i wędzone sery, bryndzę czy żętycę. Produkty te są dostępne również w położonej koło Liptowskiego Mikulasa wsi Jalovec.

TOKAJ I INNE WINA

Choć pewnie nie jest to dla wszystkich oczywiste, ale Słowacja to kraj wina. Znajdziemy tu wiele winnic i liczne rodzaje win. Najbardziej znanym, choć nie kojarzonym z naszymi południowymi sąsiadami, jest tokaj. Jest on jak najbardziej oryginalny, ponieważ na południu Słowacji znajdują się winnice należące do regionu, w którym to znane u nas wino jest produkowane. W niektórych winnicach można zatrzymać się w pokojach gościnnych oraz wziąć udział w degustacji wytwarzanych na miejscu win. W każdej z winnic można nie tylko spróbować miejscowego trunku, ale także go kupić, korzystając z fachowej porady. Prawdziwi pasjonaci mogą nawet wynająć miejsce w piwnicy do przechowywania swoich win w odpowiednich warunkach. Wbrew pozorom taka forma wypoczynku nie jest zarezerwowana dla wytrawnych znawców wina. Tak naprawdę jest to rodzaj agroturystyki na dobrym poziomie z możliwością testowania miejscowych produktów.

Jeśli ktoś rozsmakuje się w słowackich winach, może również odwiedzić Koszyce podczas corocznego Koszyckiego Święta Wina.

Na turystów czeka również specjalny szlak. Obecnie Tokajski Szlak Wina z ośrodkami Malá Trňa i Veľká Trňa oferuje dziesięć rodzajów wina (wśród nich najbardziej znane są trzy do sześciu beczkowych o nazwie Tokajský výber – Tokaj selekcja), które zdobyły wiele nagród. 

SMACZNY LIPTÓW

Region Liptowski to jeden z najpopularniejszych regionów Słowacji wśród polskich turystów. Mamy tu Tatry Zachodnie czy Wielką Fatrę, a od południa Niskie Tatry.

Region poza górami i malowniczymi miejscowościami oferuje doskonałą kuchnię opartą na miejscowych produktach. Mają one nawet swoją markę Produkt Liptowa, stworzoną, by zachować lokalną tradycję oraz by wspierać lokalnych producentów. Marka daje gwarancję jakości, a wyroby, które ją otrzymują, są starannie dobierane. Są to zresztą nie tylko artykuły spożywcze, choć te zdecydowanie dominują. Mamy więc liptowskie herbaty ziołowe, miód, sery, mleko czy piwo bezalkoholowe oraz wędliny i słodkie miodowniki. Te ostatnie to ciastka przyozdobione zazwyczaj w lokalne motywy ludowe.



Litewski festiwal na cześć różowej zupy

Pink Soup Fest to festiwal zorganizowany w celu uczczenia kultowego letniego przysmaku Litwy, zimnej różowej zupy, czyli chłodnika litewskiego. Będzie to okazja, by spróbować tej wyśmienitej potrawy w rozmaitych jej odmianach, zjechać do gigantycznej sztucznej miski z zupą i wziąć udział w wielu innych atrakcjach o różowej tematyce.






Impreza na cześć chłodnika rozpocznie się 1 czerwca w Wilnie. Pink Soup Fest powraca do miasta, aby uczcić kultową w kraju zimną różową zupę śaltibarščiai wieloma wymyślnymi smakołykami i wyjątkowymi wrażeniami czekającymi na odwiedzających. Docenia się ją także poza granicami – ostatnio została uznana za najlepszą zimną zupę na świecie przez przewodnik turystyczny online TasteAtlas. Litewski letni przysmak pokonał renomowanych konkurentów z innych krajów, takich jak hiszpańskie gazpacho i porra antequerana czy bułgarski tarator.

Impreza będzie zorganizowana w wyjątkowym miejscu – w Tymas Market, obok dzielnicy bohemy i samozwańczej Republiki Zarzecza. Edycja 2024 Pink Soup Fest oficjalnie rozpocznie sezon letni w Wilnie. Z ponad 100 partnerami na pokładzie, w tym restauracjami, kawiarniami, pubami, klubami nocnymi,

przewodnikami, firmami, wykonawcami i różnymi społecznościami, uczestnicy mogą spodziewać się szerokiego wyboru przysmaków, napojów i pamiątek inspirowanych śaltibarščiai. Tak jak poprzednim razem, festiwal będzie obracał się wokół wszystkiego, co różowe, zabawiając odwiedzających możliwością spróbowania wyjątkowych wersji chłodnika oraz zjechania do gigantycznej sztucznej miski zupy ze Wzgórza Bastionowego, z którego roztacza się panoramiczny widok na Zarzecze. Tematyka ma swoje wymagania, więc odwiedzający są zachęceni do wzbogacania swojej garderoby o różowe akcenty, aby w pełni oddać ducha zimnej różowej zupy. Odbędzie się nawet konkurs na najlepszy kostium.

Poza doznaniem gastronomicznym Pink Soup Fest zaofertuje też sporo innych atrakcji, takich jak warsztaty kreatywne i występy muzyczne na żywo. Ponieważ festiwal jest przyjazny rodzinom, wydzielone przestrzenie będą przeznaczone dla dzieci i młodzieży.

Festiwal jest świadectwem kwitnącej sceny gastronomicznej Wilna. Mieszkańcy i goście stolicy mogą wybierać spośród licznych restauracji, które oferują kulinarną podróż przez różne kuchnie – od tradycyjnej litewskiej po libańską, indyjską, francuską, japońską i inne. Restauracje takie jak Džiaugsmas i Nineteen 18 zyskały światowe uznanie i znalazły się wśród najlepszych na świecie w prestiżowych rankingach, takich jak La Liste. Ci, którzy chcą tworzyć własne dania od podstaw, mogą udać się do Senators' Passage, 400-letniej rezydencji, która oferuje wybór sezonowych produktów rolnych, rzemieślniczego chleba, sera, wina i wszystkiego, co niezbędne do wymyślenia uczyty dla smakoszy w domu. 



PRENUMERATA TO WYGODA I GWARANCJA REGULARNEGO OTRZYMYWANIA PISMA

Oferta specjalna!!!

Rynek Turystyczny

- prenumerata dla studentów – 30%*
- prenumerata dla członków Polskiej Izby Turystyki – 20%*
- prenumerata dla członków Stowarzyszenia „Polskie Hotele i Obiekty Historyczne – Wypoczynek w Zabytkach” – 20%*
- prenumerata dla biur zrzeszonych w TSS Polska Touristik Service System Sp. z o.o. – 20%*

* Przy zamówieniu prenumeraty na dowolny okres rabat liczony jest od cen wyjściowych. Oferta ważna po przesłaniu kopii dokumentu potwierdzającego członkostwo w organizacji lub kopii legitymacji studenckiej.

Aby zamówić prenumeratę:

- zadzwoń: +48 22 333 88 26, albo
- prześlij zamówienie e-mailem: bok@pws-promedia.pl, albo
- wypełnij formularz na stronie www.rynekturystyczny.pl/prenumerata, albo
- wyślij zamówienie na adres: PWS PROMEDIA, ul. Paca 37, 04-386 Warszawa, Dział Prenumeraty

Rynek Turystyczny	prenumerata	liczba egzemplarzy	cena po rabacie	liczba prenumerat	zamawiam od numeru
	1 egz.	1	20 zł		
	półroczna	6	5% rabatu 114 zł		
	roczna	12	10% rabatu 216 zł		
	studencka	12	30% rabatu 168 zł		

Ceny zawierają 5% VAT

Promocja!!! „Rynek Turystyczny” w pakiecie z miesięcznikiem „Hotelarz”:

Pakiet „Rynek Turystyczny” + „Hotelarz”	prenumerata roczna po rabacie	liczba prenumerat	zamawiam od numeru
	336 zł		

Dane do wystawienia faktury:

nazwa firmy,
 ulica, nr,
 kod, miasto, NIP

Dane do realizacji zamówienia:

nazwa firmy,
 imię i nazwisko osoby zamawiającej,
, stanowisko,
 ulica, nr, kod,
 miasto, tel. kontaktowy,
 e-mail

Wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych dla celów promocyjnych i marketingowych przez PWS PROMEDIA Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie, ul. Paca 37, 04-386. Osoba udostępniająca swoje dane ma prawo do wglądu oraz poprawiania ich.

..... data podpis osoby upoważnionej

REDAKCJA
Zbigniew Adamów-Bielkowicz

STUDIO GRAFICZNE
Ewelina Kołacińska

KOREKTA
Dorota Ciepielewska

REKLAMA
Kierownik działu:
Małgorzata Grenda
Anna Sienkiewicz

WYDAWCA
Polskie Wydawnictwa Specjalistyczne
ProMedia Sp. z o.o.
ul. Paca 37, 04-386 Warszawa
tel. 22 333 88 00
e-mail: biuro@pws-promedia.pl
www.pws-promedia.pl

ProMedia
POLSKIE WYDAWNICTWA SPECJALISTYCZNE



PRENUMERATA RYNKU TURYSTYCZNEGO

SPRAWDZONY
PRZEWODNIK
PO ŚWIECIE
TURYSTYKI



www.rynek-turystyczny.pl

mszIT

MAŁOPOLSKA

zasmakuj
w **PODRÓŻY**

visitmalopolska.pl