

KURS DOSZKALAJĄCY DLA PILOTÓW WYCIECZEK



POLSKA
ORGANIZACJA
TURYSTYCZNA



FORUM
REGIONALNYCH
ORGANIZACJI
TURYSTYCZNYCH



WOJEWÓDZTWO WARMIŃSKO-MAZURSKIE

16 sierpień 2021 r.

„Kurs doszkalający dla pilotów wycieczek” realizowany jest przez Polską Organizację Turystyczną we współpracy z Forum Regionalnych Organizacji Turystycznych.

Życie

Tradycja, lokalne zwyczaje
oraz lokalne wydarzenia



FORUM
REGIONALNYCH
ORGANIZACJI
TURYSTYCZNYCH



POLSKA
ORGANIZACJA
TURYSTYCZNA



ŻYCIE...

DOBRE, JAKOŚCIOWE, HARMONIJNE / SLOW LIFE



- **CITTASLOW** – inna strona nowoczesności
- Międzynarodowa Sieć Miast **Dobrego Życia**
- Na całym świecie do ruchu należy ponad **260 miast z 30 krajów**, w Polsce **35 miast** - z tego **27 miast** w województwie **warmińsko-mazurskim**.
- Kultura dobrego życia
- Zachowanie niepowtarzalnego charakteru każdego z miast
- Pielęgnowanie lokalnej wytwórczości i kuchni
- Rozwijanie tradycji gościnności
- Miasta liczące mniej niż 50 tys. mieszkańców
- Miasta z województwa warmińsko-mazurskiego należące do sieci:
Reszel, Biskupiec, Bisztynek, Lidzbark Warmiński, Nowe Miasto Lubawskie, Lubawa, Olsztynek, Ryn, Barczewo, Dobre Miasto, Goldap, Barczewo, Górowo Iławeckie, Nidzica, Pasym, Bartoszyce, Działdowo, Lidzbark, Orneta, Jeziorany, Sępólno, Braniewo, Wydminy, Olecko, Morąg, Szczytno, Węgorzewo
- **FESTIWAL MIAST CITTASLOW** (21.06.2021, Bartoszyce / 12.edycja)

**Życie / tradycja, lokalne zwyczaje
oraz lokalne wydarzenia**

Mieszkańcy

Warmińsko-mazurskie **najbardziej zróżnicowanym etnicznie regionem kraju.**

Współczesne społeczeństwo – różnorodne kulturowo i wyznaniowo.

Cezury: **do 1945 r. / po 1945 r.**

Do 1945 r.

Kulturowy obraz kształtowany przez społeczność biskupiej Warmii i protestanckich Prus.

Po 1945 r.

Emigracja rodzimej ludności

Napływ osadników innych narodowości i wyznań

Efekt

Prawdziwy **tygiel kulturowy i narodowościowy = bogactwo regionu**

Swobodę wyrażania i pielęgnowania swojej kultury mniejszości narodowe oraz grupy etniczne i etnograficzne uzyskały po transformacji ustrojowej 1989 r.

Dialog kultur

**Życie / tradycja, lokalne zwyczaje
oraz lokalne wydarzenia**

Mieszkańcy

W sumie **ok. 1,4 mln** mieszkańców.

Według **spisu powszechnego z 2011 r.** wśród nich znajduje się zaledwie **ok. 6 000 Mazurów i ok. 4 000 Warmiaków** (grupy etnograficzne) czyli ludności rodzimej, mającej korzenie w tej ziemi sięgające przed 1945 r.

Mniejszości narodowe:

Najliczniejsze: **Ukraińcy (ok. 13 000) i Niemcy (ok. 5 000).**

Żyją tu także **Białorusini, Rosjanie, Litwini, Żydzi, Ormianie, Słowacy i Czesi.**

Z kolei wśród mniejszości etnicznych występują **Romowie, Łemkowie i Tatarzy.**

**Życie / tradycja, lokalne zwyczaje
oraz lokalne wydarzenia**

Warmiacy i Mazurzy

Znaczenie powojennych badaczy i zbieraczy folkloru – spisywanie zwyczajów, baśni, legend itd./
Emilia Sukertowa-Biedrawina, Cecylia Vetulani, Maryna Okęcka-Bromkowa, Anna Szyfer, Tadeusz Stępowski i inni

Warmiacy

Gwara warmińska - *warnijsko godka*

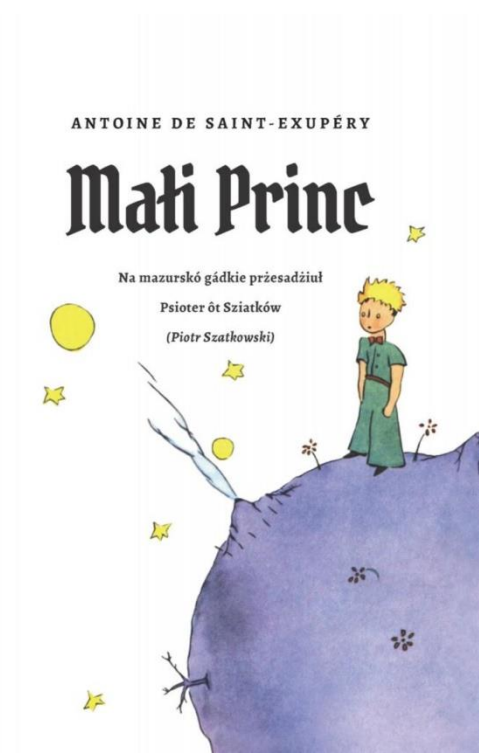
W 2016 roku została wpisana na listę światowego dziedzictwa niematerialnego UNESCO.

"**Słownik gwary warmińskiej. Miniwersja dla każdego**" - Edward Cyfus, Łukasz Ruch, Izabela Lewandowska.

Mazurzy

Mowa mazurska

W 2019 r. wydano pierwszy w powojennej historii „**Słownik mowy mazurskiej**”. Jego drugie wydanie ukazało się w 2020 r. pt. "Mazurská gádkä. Słownik mazurski z rozmówkami". Tego samego roku rodowity Mazur Piotr Szatkowski przetłumaczył na gwara mazurską „Małego księcia” i tak ukazał się „Małi Princ”.



Tradycja, lokalne zwyczaje
oraz lokalne wydarzenia

Warmia... Święta Warmia

Kapliczki, kościoły, sanktuaria - charakterystycznym elementem krajobrazu / w niektórych wsiach po kilkanaście kapliczek / renowacje i budowa nowych

Łosierey – pielgrzymki do miejsc kultu

Kiermasy – uroczystości odpustowe

WARMIŃSKI KIERMAS TRADYCJI, DIALOGU, ZABAWY W BAŁDACH / 13. EDYCJA / 03.07.2021

Uroczystość na Trakcie Biskupim

Kostiumowa inscenizacja powitania biskupa przez „wszystkie stany warmińskie” z udziałem aktorów, rekonstruktorów, statystów i uczestników Kiermasu

Pokazy rzemiosła, wystawy, warsztaty, prezentacje i konkursy edukacyjne, kiermasz z lokalną kuchnią, warmińskim rzemiosłem i sztuką ludową

Koncert folklorystyczny połączony z nauką tańców ludowych

Potańcówka



**Tradycja, lokalne zwyczaje
oraz lokalne wydarzenia**

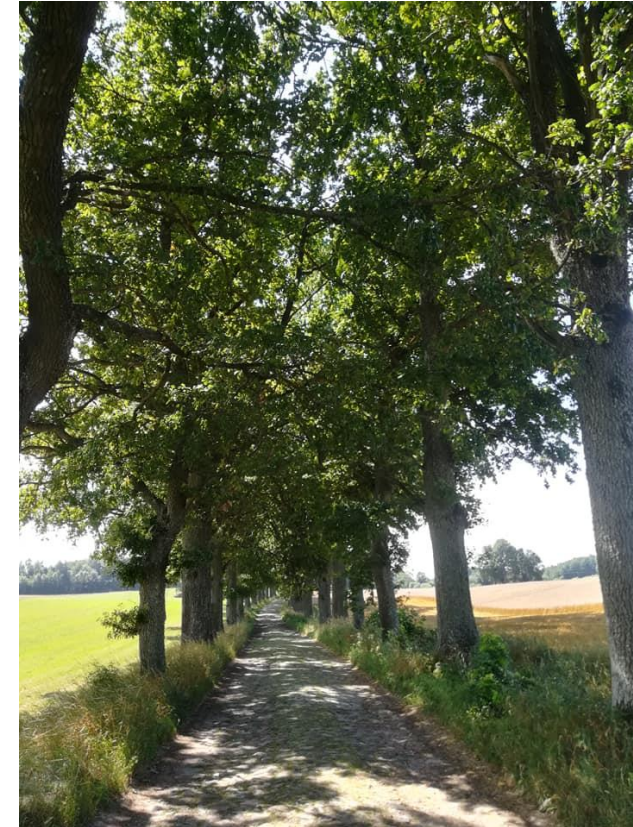
TRADYCJA – zachowania uznane przez daną zbiorowość za społecznie ważne dla jej współczesności i przyszłości

ZABYTKOWE ALEJE DRZEW – aktywny sprzeciw wobec wycinek

CMENTARZE WOJENNE / GAJE BOHATERÓW – odnawianie, porządkowanie
(I i II wojna światowa)

ATLANTYDA PÓŁNOCY / ZAGINIONA CYWILIZACJA
TRADYCJA PRZERWANA

cmmentarze ewangeliczne
opuszczone wsie
pałace i dwory pruskich junkrów



**Tradycja, lokalne zwyczaje
oraz lokalne wydarzenia**

Prusowie

BABY PRUSKIE – figurki, nadruki na gadżetach itd.

Pruthenia / Festiwal **PRUSOWIE ZE WSI SĘDYTY** (sierpień/wrzesień)
warsztaty garncarskie, tkackie, rogownictwa, bursztynnicze, kowalskie,
kuchnia pruska, mennica, turniej łuczniczy

Słownik pruski / Stowarzyszenie Prusaspīrā



Tradycja, lokalne zwyczaje
oraz lokalne wydarzenia

Folklor



KŁOBUK

„jemu chyba kłobuk nosi” – w odniesieniu do kogoś, komu dobrze się powodzi

SZEMEL (siwy koń) – chodzenie sług z szemlem (Boże Narodzenie) – najstarszy sługa pełni funkcję Mikołaja i wręcza podarki

„Jak tylko zmrok przijdzie, chodzo sługi z szemlem. To dzieciutki bali się, ale czekali, bo on kładł prezenti i bomboni”.

DIABEL

bohater wielu legend, bajek, opowiadań

TOPNIKI, POŁUDNICE – mary związane z wodą

Tradycja, lokalne zwyczaje
oraz lokalne wydarzenia

W NAWIĄZANIU DO FOLKLORU

Węgój – Wieś Warmińskich Straszedeł

postacie z legend i baśni warmińskich: Kłobuk, Smętek, Topich, Czarownica, Babojedza, Wiła, Diabeł, Zmory, Ałna, Kałtki

Fabularna Gra Terenowa „Warmińskie Straszzydła”

Węgajty – Teatr Węgajty, Wioska Teatralna

Miłakowo – grupa artystyczna „Wiedźmuchy”

Fromborski Zlot Czarownic / sierpień

Sztuka w Obejściu / Jonkowo, Świątki / wrzesień

To festiwal, wędrówka, galerie sztuki, miejsca spotkań z ludźmi i z przyrodą w jednym. Muzycy, aktorzy, plastycy, gospodarze rolni, ogrodnicy permakulturowi mieszkający w gminach Jonkowo i Świątki zapraszają do swoich obejść, gdzie czekają wystawy, wykłady, warsztaty, koncerty, spektakle, kulinarne niespodzianki.



**Tradycja, lokalne zwyczaje
oraz lokalne wydarzenia**

Tradycyjna architektura

Czerwona cegła, czerwona dachówka, regularny rytm dachów, zabudowania w czworoboku



Powszechny typ zabudowy: niewielkie, proste domy i zabudowania gospodarskie murowane, z czerwonej licowej cegły lub tynkowane z dwuspadowymi dachami o kącie nachylenia połaci ok. 45 stopni , pokryte czerwoną dachówką ceramiczną

Ten podstawowy typ wzbogacony był w **ganki, przedsionki, facjaty i wystawki, okiennice i detale**, czasami wykonane w innym materiale.

Nieliczne drewniane domy, najczęściej w konstrukcji zrębowej, wypierane od końca XIX wieku, powracające ponownie na fali zainteresowania tradycyjną architekturą drewnianą od końca wieku XX - rzeźbione podcienia, ganki, malowane okna i ozdobne okiennice.

Architektura ryglowa z wypełnieniem tynkowanym lub opracowanym w cegle licowej (ten ostatni rodzaj nazywany **jest murem pruskim**).

Żuławy - **domy z podcieniem** frontowym wysuniętym przed lico domu, wspierającym spichlerzyk nakryty dwuspadowym dachem.

Tradycyjne, lokalne materiały budowlane i wykończeniowe: **cegła licowa, glina, ciosany gład narzutowy i kamień polny, drewno, dachówka ceramiczna, najczęściej holenderka (esówka)** oraz różnego rodzaju tynki.

Jednym z najciekawszych motywów, twórczo rozwijających motywy regionalne było **wykorzystanie różnego rodzaju podcieni – szczytowych, narożnych, wnekowych – oraz form dekoracji szczytów.**

Konkurs „**Twój dom – dialog z tradycją**”

**Tradycja, lokalne zwyczaje
oraz lokalne wydarzenia**

Czepce warmińskie

Czepce udekorowane misternym haftem nosiły na Warmii mężatki.

Umiejętność tworzenia tradycyjnego czepca warmińskiego – wpisana na Krajową Listę Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego.

Haft i uszycie czepca to 200 godzin pracy.

Krystyna Tarnacka, Lidzbark Warmiński



Tradycja, lokalne zwyczaje
oraz lokalne wydarzenia

GLINA

WIOSKA GARNCARSKA - Kamionka

MANUFAKTURA KAFLI – Nakomiady

GARNCARNIA – Kamionek Wielki k. Węgorzewa



ZIOŁA

ZIOŁOWY DZBANEK – zagroda edukacyjna w Sapach

LAWENDOWE POLE – Nowe Kawkowo

Tradycja, lokalne zwyczaje
oraz lokalne wydarzenia

Mniejszość ukraińska

W województwie warmińsko-mazurskim mieszka **najwięcej Ukraińców w Polsce**.

Mniejszość ukraińska zamieszkuje głównie północną część województwa przy granicy z obwodem kaliningradzkim.

Pośród mniejszości w województwie warmińsko-mazurskim mniejszość ukraińska ma najwięcej zespołów tanecznych i muzycznych prezentujących kulturę i tradycję. Jej przedstawiciele są organizatorami licznych imprez w wielu miastach regionu.

Górowo Iławeckie – zespół szkół z ukraińskim językiem nauczania (Zespół Pieśni i Tańca „Dumka”, chór „Szczedryk”, zespół wokalny „Żurawka”)

Enej, Horpyna

Audycje w języku ukraińskim – Radio Olsztyn (2 razy dziennie, codziennie), Telewizja Olsztyn

Koncerty, festiwale, konkursy – Kruklanki, Węgorzewo, Kętrzyn, Górowo Iławeckie, Bartoszyce, Giżycko, Elbląg

Giżycko – Festiwal Dni Kultury Ukraińskiej (czerwiec)

Kruklanki – Ukraińska Dumka / Noc Kupaly / „Nicz na Iwana Kupala” (czerwiec/lipiec)

Elbląg - Dziecięcy Festiwal Kultury Ukraińskiej (w 2021 r. odbył się po raz 48)

**Tradycja, lokalne zwyczaje
oraz lokalne wydarzenia**

LOKALNE WYDARZENIA



REKONSTRUKCJA BITWY POD GRUNWALDEM

PIKNIK COUNTRY W MRĄGOWIE

REGGAE FESTIWAL W OSTRÓDZIE

MAZURY AIR SHOW W GIŻYCKU

BITWA CZOŁGÓW W ORZYSZU

FESTIWAL FOLKLORU W WĘGORZEWIE

WYDARZENIA ORGANIZOWANE PRZEZ SKANSEN

W OLSZTYNKU

OPERACJA BOYEN

KONCERTY ORGANOWE – FROMBORK, ŚWIĘTA

LIPKA, PASYM, DŹWIERZUTY, GIŻYCKO, OLSZTYN

OLSZTYN GREEN FESTIVAL

OLSZTYŃSKIE LATO ARTYSTYCZNE

ACTIVE FESTIVAL OLECKO

OLD JAZZ MEETING ZŁOTA TARKA W IŁAWIE

FESTIWAL KULTURY ŚREDNIOWIECZA MASURIA

W RYNIE

SAMOCHODOWY RAJD POLSKI – MIKOŁAJKI

BIEG SASINÓW / BIEG JAĆWINGÓW

Tradycja, lokalne zwyczaje
oraz lokalne wydarzenia

Lokalne produkty i kuchnia

Najbardziej znane potrawy w województwie,
z czego słynie kuchnia regionalna, gdzie
i kiedy odbywają się lokalne festyny



FORUM
REGIONALNYCH
ORGANIZACJI
TURYSTYCZNYCH



POLSKA
ORGANIZACJA
TURYSTYCZNA



KUCHNIA

Kuchnia regionu opiera się o zwyczaje żywieniowe różnych grup etnicznych. Są to w większości tradycje ludności przybyłej tu po 1945 r. Na Mazurach spróbujemy kuchni litewskiej, ruskiej, polskiej oraz kuchni inspirowanej zwyczajami kulinarnymi ludności rodzimej.

W regionie prężnie działa i rozwija się sieć **Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury Powiśle**, skupiające rolników, przetwórców i restauratorów. Korzystają oni z lokalnych składników przy produkcji żywności i potraw, kultywują tradycje kulinarne i promują kulinarne dziedzictwo regionu.

W restauracjach i barach należących do sieci zjemy **pierogi z różnymi nadzieniami, golonkę, świeżynkę, kartacze, chleb własnego wypieku, pasztety i wędliny, domowe konfitury, słodkie wypieki, ryby (marynowane, smażone, wędzone, pieczone, z sosami, zupy rybne), dziczyznę, bliny, plńce, racuchy, pyzy, karmuszkę, farszynki, dzyndzałki i wiele innych.**

**Lokalne produkty
i kuchnia**

Produkty tradycyjne i regionalne

Produkty rolne i środki produkcji objęte wykazem prawa unijnego, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, czyli wykorzystywanych co najmniej 25 lat.

Produkty mleczne:

mleka zsiadłe
ser welski
ser salami mazurski

Warzywa i owoce:

mąka żytnia z Rynku
syrop buraczany

Wyroby piekarnicze i cukiernicze:

sękacz mazurski
brukowiec mazurski
fefernuszki
marcepan królewiecki
sękacz z Puszczy Rominckiej
chleb żytnio-orkiszowy z kminkiem
olsztyneckie jagodzianki
gofry pruskie

Miody:

miód Mazur Garbatych
miód lipowy z Barcji
miód wielokwiatowy z Barcji
miód lipowy z Puszczy Boreckiej
miody Ziemi Oleckiej

Napoje:

niedźwiedziówka mazurska nalewka
okowita miodowa warmińska
porter warmiński

Gotowe dania i potrawy:

ślimaki nadziewane
kielbasa w piwie
skrzydła indycze po pańsku
dzyndzalki z hreczką i skrzeczkami
farszynki
kartoflanka po wschodnioprusku
plińce z pomoćką
marchew po mazursku
smarowidło z gęsi

Produkty rybołówstwa:

kawior ze szczupaka

Produkty mięsne:

połędwica wędzona z mazurskiej wędzarni
baleron wędzony z mazurskiej wędzarni
boczek wędzony z mazurskiej wędzarni
kielbasa jałowcowa z mazurskiej masarni
kielbasa wiejska pieczona z mazurskiej masarni
szynka z mazurskiej masarni
mazurska karkówka wędzona
mazurska kielbasa wędzona
mazurska połędwica wędzona
mazurska szynka wędzona
mazurska słonina wędzona
mazurski boczek wędzony
szynka dylewska dojrzewająca

Lokalne produkty
i kuchnia

KUCHNIA

Dzyndzałki z hreczką i skrzeczkami to pierogi, które przypominają nieco litewskie kolduny. Przybyły wraz mieszkańcami Kresów Wschodnich, a ich nazwa pochodzi od charakterystycznych brzegów pieroga, tworzących tzw. dzyndzelki. Pierogi nadziewa się farszem z kaszy gryczanej, wędzonego boczku, cebuli, ugotowanych jaj, przyprawionego solą i pieprzem. Podaje się je ze skrzeczkami, czyli pokrojonym w kostkę boczkiem, podsmażonym z czosnkiem, majerankiem, solą i pieprzem.

Farszynki – wywodzą się również z kuchni kresowej. Są to ziemniaczane kotleciki nadziewane farszem z mielonego mięsa, jaj, cebuli oraz masła. Znakomicie smakują z gęstym sosem kurkowym.

Plince z pomoćką – plince to chrupiące placki ziemniaczane, a pomoćka – utarty i ugnieciony widelcem twaróg z dodatkiem śmietany, startej cebuli, czosnku, szczypiorku, soli i pieprzu. Plince można także jadać na słodko z dodatkiem cukru, musu jabłkowego czy jagód.

Fefernuszki, zwane też talarkami to niewielkie okrągłe ciasteczka. Tradycja ich wypiekania pojawiła się pod koniec XIX wieku w okolicach Łąkorza i wiązała się z działającymi w pobliżu cukrowniami. Jednym z głównych składników fefernuszków jest słodki syrop buraczany, używany zamiast miodu.

Brukowiec mazurski – piernik, który od innych różni się przede wszystkim fakturą przypominającą bruk – ten efekt uzyskuje się, lepiąc z piernika niewielkie kuleczki.

Sękacz – ciasto biszkoptowo-tłuszczowe w formie wysokiego walca przypominającego pień drzewa z charakterystycznymi sękami, pieczone powoli nad ogniem na obracającym się ruszcie. Jest bardzo słodkie, delikatne i pachnące, a do tego nie traci walorów smakowych nawet przez kilkanaście dni, będzie zatem znakomitym upominkiem kulinarnym, jakim po powrocie z Mazur można obdarować rodzinę i znajomych.

**Lokalne produkty
i kuchnia**

KUCHNIA



Zupa śledziowa – regionalna zupa chłodnik śledziowy. Składa się ze śmietany, kefiru i mleczaków

– śledzi solonych z mleczem. Często podawana z ziemniakami.

Kartacze – inaczej cepeliny, rodzaj dużej, nadziewanej pyzy ziemniaczanej.

Marcepan królewiecki – był rarytasem pochodzącym z dawnych Prus Wschodnich. Nazwa nie określa miejsca produkcji (może być wytwarzany wszędzie) lecz metodę obróbki, która została opracowana w Królewcu. Przed II wojną światową był popularny w cukierniach na terenie obecnej Warmii, Mazur i Powiśla. Cechą charakterystyczną tego przysmaku jest skarmelizowana górna warstwa uformowanego marcepanka przy zachowaniu surowego spodu.

Klopsy królewieckie - nieduże klopsiki z mielonego mięsa w sosie zagęszczonym śmietaną, z widocznymi kawałkami kaparów. Pulpety królewieckie znane były również pod nazwą „sauerklopsów”, czyli klopsów na kwaśno. Potrawę tę charakteryzuje wyrazisty sos, sporządzany w dużej ilości dlatego konieczne jest podawanie klopsów w głębokiej wazie.

Olsztyneckie jagodzianki

Legendarne olsztyneckie jagodzianki wytwarzane są od lat 80-tych ubiegłego wieku. Fenomenem tego smakołyku jest prostota – tradycyjny przepis na ciasto drożdżowe, a przede wszystkim duża ilość jagodowego nadzienia. „Ciasta prawie nie ma, jest sama jagoda” – tak o jagodziankach z Olsztynka mówią ci, którzy już ich spróbowali. Jednym z wielu wielbicieli olsztyneckich jagodzianek był prof. Religa, któremu dostarczano je regularnie PKS-em. Przez wiele lat wysyłane były także do Belwederu. Do cukierni można trafić po fioletowych plamach na chodniku przed wejściem – nadzienie często „wylewa się” ze zjadanych przez zgłodniałych klientów słodkości.

**Lokalne produkty
i kuchnia**

Festyny kulinarne

Święto Indyka – Nowa Wieś pod Ilawą / czerwiec

Mazurski Festiwal Rybny „Rybkę na zdrowie” – Mikołajki / lipiec

Święto Gęsi - Ilawa / lipiec

Festiwal Kultury Myśliwskiej – Lidzbark Warmiński / lipiec

Święto Mazurskiego Kartoflaka – Szczytno / sierpień

Regionalny Festiwal Pogranicza „Kartaczewo” – Goldap / sierpień

Warmińska Uczta Pierogowa – Biesowo / sierpień

Regionalne Święto Ziół – Olsztynek / 15 sierpnia

Festiwal Dziedzictwa Kulinarne Warmii Mazur i Powiśla – Olsztyn /
sierpień

Elbląskie Święto Chleba – Elbląg / sierpień

Ryńskie Smalcowanie z Ogórczakiem – Ryn / sierpień

Święto Sękacza – Żytkiejmy / sierpień

Festiwal Serów i Twarogów Polskiego Mleczarstwa – Olsztyn / wrzesień

Festyn Dożynkowy w ramach Dożynek Wojewódzkich - Olsztynek /
wrzesień

Święto Ziemniaka – Kraplewo / wrzesień

Targi Chłopskie – Olsztynek / październik

**Lokalne produkty
i kuchnia**

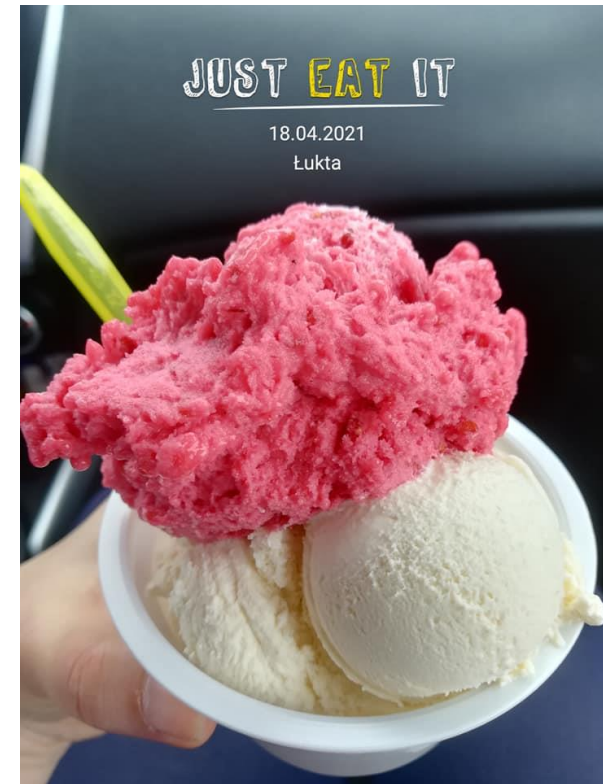
Produkty lokalne

Lody – Łukta

Rodzinna lodziarnia w Łukcie powstała w 1986 r. Zjemy tu przepyszne zdrowe lody bez konserwantów. Lody Smolejów powstają na bazie autorskich receptur i wyłącznie z tego, co w danym momencie oferuje natura. Owoce są najwyższej jakości, a twaróg i śmietana pochodzą od lokalnych dostawców. Goście mogą spróbować, m.in. lodów z natki pietruszki, śliwkowych, marchewkowych, z rabarbaru, poziomkowych, truskawkowych, żurawinowych, pomarańczowych, z owoców kiwi i wielu innych. W kafejce można też delektować się domowym ciastem, znakomitą kawą i robionymi na miejscu pierogami.

Cydr – Włodowo

Kwaśne Jabłko to rodzinna certyfikowana ekologicznie farma i manufaktura wytwarzająca wytrawny cydr naturalny. Powstają tu zarówno cydrylicy musujące, jak i niemusujące z różnych odmian jabłek takich jak Antonówka, Boskop, Szara Reneta, Topaz, Golden Delicious, Jonathan i inne. Produkowane są cydrylicy świeże oraz długo dojrzewające w dębowych beczkach. Kwaśne Jabłko zdobyło wiele nagród – w 2015 r. zostali wyróżnieni w najstarszym konkursie cydrylicy w Wielkiej Brytanii (British Cider Championship) jako producent jednego z pięciu najlepszych niebrytyjskich cydrylicy na świecie.



**Lokalne produkty
i kuchnia**

Produkty lokalne

Browar Kormoran

Kormoran to marka rozpoznawalna na świecie. Browar wytwarza piwo rzemieślnicze, warzone w tradycyjny sposób, na niewielką skalę. W ofercie znajduje się ponad 30 gatunków piw produkowanych wyłącznie z naturalnych, lokalnych i wysokiej jakości surowców. Niektóre piwa pojawiają się w ofercie tylko raz do roku i są sprzedawane właściwie na pniu. Prawdziwym oczkiem w palecie Kormorana są portery, które stanowią wizytówkę i chlubę całego polskiego piwowarstwa. Leżakujący pół roku Porter Warmiński to klasyczna interpretacja stylu porter bałtycki, kojarzonego z basenem Morza Bałtyckiego. Jeszcze większym skarbem jest **Kormoran Imperium Prunum** - imperialny porter bałtycki z Suską Sechlońską. Leżakuje aż 18 miesięcy. **Pojawia się raz do roku**, w grudniu. Piwo to zaliczone jest do 20 najlepszych piw na świecie.

Mazurskie Miody – Tomaszkowo

Mazurskie Miody oferują miodowe bogactwo – od najpopularniejszego miodu wielokwiatowego i rzepakowego, przez niebanalne miody wrzosowe i faceliowe, aż po tak egzotyczne odmiany, jak nowozelandzka manuka. W sklepie firmowym (pon.-pt., 08.00-16.00) kupimy również alkohol robiony na bazie miodu - czwórniaki, trójniaki, dwójniaki oraz półtoraki, a także oparte na miodzie alkohole mocne o wielowiekowej tradycji destylacyjnej. Okowita Miodowa Mazurska ma 45% mocy, a Okowita Miodowa Warmińska 42%. W 2018 r. Trójniak Markowy Rycerski zdobył brązowy medal **The Mazer Cup 2018, rok wcześniej najlepszym debiutem okazał się** Kraftowy Bimber Rozlany Nocą.

Miody pitne – Nidzica

Nidzickie miody słyną z najstarszego w Polsce, **leżakowanego 21 lat w dębowych kufach** i wielokrotnie nagradzanego miodu pitnego Półtorak. Wytwarzane tu miody charakteryzują się delikatnym aksamitnym smakiem. Powstają w wyniku naturalnej fermentacji miodu z wodą z dodatkiem szlachetnych szczepów drożdży.

**Lokalne produkty
i kuchnia**

Produkty lokalne

Ryby – Swaderki k. Olsztynka

W Swaderkach kupimy ryby świeże, wędzone, w słoiczkach oraz smażone na miejscu. W ofercie znajdują się zarówno ryby hodowlane (m.in. pstrąg, jesiotr, karp), jak i te łowione w okolicznych jeziorach (m.in. sielawa, sandacz, okoń). Kupimy tu także ryby w zalewie octowej – w sklepiku dostępne są słoiczki z pstrągiem, szczupakiem, okoniem, jesiotrem, karpem, leszczem, płocią, sieją, sielawą i sandaczem. Wszystkie produkty są pasteryzowane i nie zawierają konserwantów, ulepszaczy smaku ani innych sztucznych dodatków.

Kozia Farma – Złotna k. Morąga

W Złotnej kozy są szczęśliwe, a sery zdrowe i przepyszne. Farmie przyświeca idea powrotu do źródeł – do czystej, nieskażonej chemią zdrowej żywności. W gospodarstwie wytwarza się **sery zagrodowe** z koziego mleka: krótko dojrzewające sery podpuszczkowe, śmietankowe twarożki z pasteryzowanego i niepasteryzowanego mleka, kozie sery solankowe, wędzone, a także kefiry i jogurty. Właściciele oprowadzają po gospodarstwie, możliwe jest spotkanie z kozami i degustacja produktów. Konieczny wcześniejszy kontakt telefoniczny.

Koza na Lawendzie / Góry Lubiańskie k. Grunwaldu

W gospodarstwie odbywają się warsztaty serowarskie, lawendowe, pszczelarskie i robienia kiszzonek. Wytwarza się tu sery z mleka kóz wypasanych na ekologicznej uprawie lawendy i tymianku. Całe gospodarstwo i uprawa roślin jest objęta certyfikacją ekologiczną. Konieczny wcześniejszy kontakt telefoniczny.

**Lokalne produkty
i kuchnia**

Produkty lokalne

Zioła – Pijalnia Ziół i Mieszanek Ziołowych, Skansen w Olsztynku

Na końcu Parku Etnograficznego w jednej z chat znajduje się Pijalnia Ziół i Mieszanek Ziołowych. Jest to miejsce, które powstało z myślą o przywróceniu tradycji zielarstwa. Na miejscu można napić się ziół, lemoniad ziołowych, spróbować domowego chleba z wegańskim smalcem, a także zakupić przetwory w postaci: syropów, konfitur i ziołomiodów. Flagowym produktem pijalni są płatki dzikiej róży w syropie.

Palarnia kawy – Morąg

Właściciele palarni kawy Lani Coffee w Morągu przez ponad rok mieszkali na plantacji kawy na wyspie Big Island na Hawajach, gdzie zdobywali wiedzę i doświadczenie z zakresu produkcji kawy i wyjątkowego procesu jej palenia. W Morągu (po wcześniejszym zamówieniu – kawa jest świeżo palona pod zamówienie) kupimy doskonałą kawę, zarówno w ziarnach, jak i mieloną oraz przepyszne ziarna kawy w czekoladzie.

**Lokalne produkty
i kuchnia**

SŁYNNNE PRODUKTY

Słodyczne / Jutrzenka / Dobre Miasto

Majonez Kętrzyński / Kętrzyn

Sery / Polmlek / Lidzbark Warmiński

Jurand / Piwo / Szczytno / Mazurska Manufaktura Alkoholi (również inny alkohol)

Braniewo / Piwo

**Lokalne produkty
i kuchnia**

„Imprezy” kulinarne

BIOhub Bazar / Targ Miejski w Olsztynku / niedziela, od 8:30 do 13:00/
sklep od czwartku do niedzieli 09:00-17:00

Eko Targ / Jeziorany /soboty od czerwca do końca września

Warming – warmiński szlak kulinarny

**Lokalne produkty
i kuchnia**

Ciekawostki

Angela Merkel i Elbląg

Kopernik i Warmia

Żubry – Puszcza Borecka i Romincka

Złota Pinezka Google 2020 – Mosty w Stańczykach

Adolf Hitler i 830 dni w Gierłozy

Pofajdoki / Szczytno – 13 – Urwisy, Znachor, Uciekinier, Strażak, Rabuś, Policjant,

Ornitolog, Obieżyświat, Biznesmen, Drwal, Rycerz, Jurand, Amor

Urbex - eksplorowanie opuszczonych, zrujnowanych, zapomnianych, niedostępnych
czy ukrytych budynków i instalacji stworzonych przez człowieka / warmińsko-mazurskie

na portalu urbexy.pl – 75 miejsc

Bursztynowa Komnata – najczęściej szukamy jej w Mamerkach i Pasłęku

Żywkowo – bociania stolica Polski

Nobliści z Prus

Pałace o statusie „królewskim”

„Na tropach Smętka” / Melchior Wańkowicz

Warmińsko-mazurskie „naj”



FORUM
REGIONALNYCH
ORGANIZACJI
TURYSTYCZNYCH



POLSKA
ORGANIZACJA
TURYSTYCZNA



WARMIA
MAZURY®

Techniczna strona pilotażu

Bariery

Program

Transport

Wyżywienie

Nocleg

Projekt ZLOT Ostróda – Turystyka w MIG



FORUM
REGIONALNYCH
ORGANIZACJI
TURYSTYCZNYCH



POLSKA
ORGANIZACJA
TURYSTYCZNA



Dziękuję za uwagę!

Magdalena Malinowska

www.przewodnikpomazurach.pl

