

POMORSKA ŚCIEŻKA SMAKÓW

Doświadczenia kulinarne
w Pomorskim



Interreg
Baltic Sea Region



Co-funded by
the European Union



RESILIENT ECONOMIES AND COMMUNITIES

BASCIL

Wstęp

Pomorska Ścieżka Smaków powstała w ramach projektu *BASCIL, którego celem jest rozwój usług turystyki kulinarnej. Ta wyjątkowa trasa prowadzi przez różnorodne miejsca w regionie, gdzie można odkrywać lokalne smaki i tradycje kulinarne.

Podążając Pomorską Ścieżką Smaków można popróbować lokalnych serów, wędlin, ryb, tradycyjnych dań, ziół, miodów a także alkoholi rzemieślniczych. Jednocześnie można poznać

bogatą historię i kulturę regionu oraz spotkać miejscowych producentów i rzemieślników. To doskonała okazja, aby połączyć pasję do jedzenia z odkrywaniem nowych miejsc i ludzi.

*Innovative Solutions for the Rural Food Production Sector to Diversify into Sustainable Culinary Tourism Services / Innowacyjne rozwiązania zwiększające zrównoważone usługi turystyki kulinarnej poprzez dywersyfikację sektora produkcji żywności na obszarach wiejskich.

Sery kozie i krowie



Alkohole rzemieślnicze



Zioła i odporność



Wędliny i ryby



Morze Bałtyckie



GDAŃSK I ŻUŁAWY



MIODOLANDIA

Z głową w ulu

Miejsce: Żuławy Gdańskie

Czas trwania: 90 min

Typ oferty: warsztaty, degustacje

Sezon: cały rok w dwóch edycjach: zimowej i letniej



TABUN

Wytwórnia Cydrów Rzemieślniczych TABUN

Miejsce: Otomin

Typ oferty: warsztaty, degustacje

Sezon: warsztaty – jesień, degustacje – cały rok

Oferta dodatkowa: możliwość zakupu cydrów, gadżetów, dedykowanego szkła na miejscu



Przygotuj się na prawdziwą pszczelarską przygodę! “Z głową w ulu” to warsztaty, które przeniosą Cię do świata pszczół, miodu i wosku! W Pasiece Miodolandia Mateusz zabierze Cię na ekscytującą podróż, gdzie zobaczysz pszczoły w akcji w szklanym ulu i odkryjesz, jak te małe stworzenia tworzą nasze naturalne przysmaki.

A to dopiero początek! Będziesz miał/a okazję wcielić się w rolę pszczelarza – poczujesz się jak prawdziwy ekspert poznając sekrety pszczelarskiego rzemiosła.

Zwiedzisz naszą pracownię pszczelarską, gdzie magia pszczół zamienia się w produkty, które na co dzień trafiają do Twojego stołu. To prawdziwe doświadczenie pełne emocji i radości!

Nie zabraknie również twórczej zabawy – razem wykonamy świecę z wosku pszczelego, poczujesz zapach natury, a na koniec... czeka na Ciebie degustacja lokalnych produktów pszczelich – miodu, pyłku i innych smakolewów, które przeniosą Cię do świata pszczół.

A żeby zabrać kawałek tej przygody ze sobą, każdy uczestnik otrzyma zestaw naszych produktów pszczelich, który pozwoli Ci cieszyć się pszczelarską magią w domu!

“Z głową w ulu” to warsztaty pełne uśmiechu, energii i szalonej radości – przyjdź, poczuć, zobacz i... przeżyj niezapomnianą przygodę z pszczołami!

TABUN to nie tylko Restauracja, Hotel i Stadnina, ale również Wytwórnia Cydrów Rzemieślniczych. Jest to pierwsza i póki co jedyna cydrownia na Pomorzu, będąca jednocześnie jedną z najmniejszych w Polsce.

Otwarcie naszej wytwórni przypadło na rok 2018. Entuzjastyczny odbiór naszego pierwszego cydru miał ogromny wpływ na poszerzenie oferty oraz skierowanie naszej uwagi w stronę starych odmian jabłek oraz cydrów jednoodmianowych z nich powstających.

Na sukcesy nie trzeba było czekać długo, ponieważ już w 2019 r. nasz cydr dostał swoje pierwsze z wielu wyróżnień w konkursie Three Counties Cider&Perry Competition w Anglii.

Hobby Michała – męża Agaty, przerodziło się w pełnoprawną wytwórnię, słynącą z wytrawnych i musujących cydrów.

W 2020 r. nasze portfolio poszerzyliśmy o cydrys lodowe. Cydr lodowy to bardzo słodki cydr, który powstaje dzięki fermentacji wymrożonego soku.

Nasz cydr powstaje bez pośpiechu, w zgodzie z tradycją i porami roku. Wyłącznie z jabłek pochodzących z pomorskich sadów. Bez siarkowania i bez dodatków.

Na miejscu możecie go nie tylko spróbować, ale także kupić na wynos, zorganizować warsztaty lub wziąć udział w degustacji z wizytą w cydrowni i opowieścią o całym procesie.

KOCIEWIE

MAKOWA KOZA

Sekrety Makowej Kozy

Miejsce: Cieciora

Typ oferty: warsztaty, degustacje,
kontakt z kozami

Sezon: cały rok

Oferta dodatkowa: możliwość
zakupu rzemieślniczych serów



Sekrety Makowej Kozy to wyjątkowa podróż do świata smaków i zapachów w sercu natury. Zapraszam Cię na kameralne warsztaty serowarskie, podczas których poznasz tajniki tworzenia prawdziwego koziego sera. Odwiedzisz także moje kozy – radosne, ciekawskie i pełne uroku. Na zakończenie czeka Cię degustacja autorskich serów w towarzystwie lokalnego cydru. To idealna propozycja dla miłośników dobrego jedzenia, natury i wiejskiego spokoju.

Zwiedzanie winnicy

Miejsce: Piaseckie Pole

Typ oferty: degustacje wina wraz z poczęstunkiem

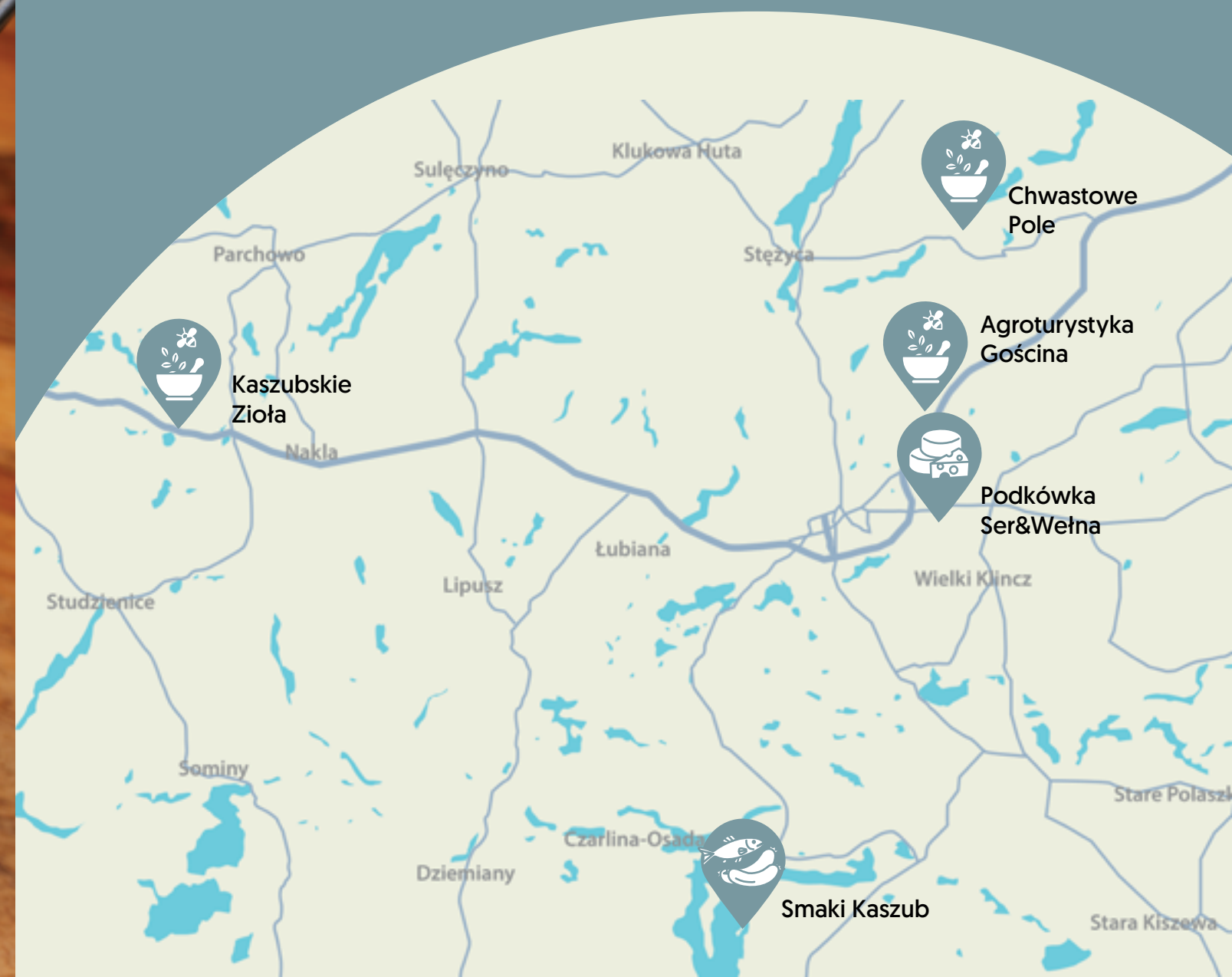
Sezon: prace warsztatowe /
miesiące maj–październik



Jesteśmy w trakcie tworzenia nowego miejsca na turystycznej mapie Pomorza. W ofercie znajdziecie zwiedzanie winnicy, wraz z zapoznaniem procesu uprawy i produkcji wina.

Zwieńczeniem pobytu w malowniczym Kocięwskim zakątku będzie degustacja win w towarzystwie lokalnych specjałów oraz dań z produktów z naszego gospodarstwa.

KASZUBY



KASZUBSKIE ZIOŁA

Odkryj Kaszubskie Zioła

Miejsce: Łąkie k. Bytowa

Typ oferty: warsztaty, degustacje, spacer ziołowy w gospodarstwie

Sezon: maj – październik

Oferta dodatkowa: sklepik z własnymi i lokalnymi produktami



Warsztaty zielarsko-kulinarne odbywają się w gospodarstwie zielarskim na Kaszubach, nad malowniczym jeziorem lobeliowym, otoczonym polami i lasami. Uczestnicy mają okazję poznać właściwości ziół oraz dowiedzieć się, jak je zbierać, przetwarzać i wykorzystywać w kuchni, kosmetyce oraz do dekoracji. Podczas zajęć uczestnicy samodzielnie zbierają zioła, z których, w zależności od wybranego tematu, wspólnie przygotowują napary, mieszanki ziołowe, oleje, octy, kiszonki, sałatki i inne produkty z ich wykorzystaniem.

AGROTURYSTYKA “GOŚCINA”

Na szlaku Kaszubskiej Żurawiny

Miejsce: Kaliska Kościerskie

Typ oferty: warsztaty, degustacja, wizyta na bagnach

Sezon: najlepiej czerwiec–październik

Oferta dodatkowa: możliwość zakupu produktów i przetworów z gospodarstwa



Agroturystyka “Gościna” w samym SERCU KASZUB – tutaj poznasz smak kuchni kaszubskiej, zobaczysz jak się robi masło, uciera żurawinę, przygotowuje kaszubskie z tradycją potrawy oraz poznasz prawdziwy smak ruchanek. To gospodarstwo z 30-letnim doświadczeniem, bardzo gościnne, otwarte na ludzi.

W naszej agroturystyce na Kaszubach możesz nabyć smaczne i zdrowe produkty pochodzenia naturalnego – „z Natury”.

Chcesz poznać sekrety kaszubskiego rubinu, jakim jest żurawina? Tutaj poczujesz się jak w domu, ale bliżej natury!

Przyjeżdżajcie – tutaj nie można się nudzić. Właścicielka gospodarstwa – laureatka wielu nagród kulinarnych – wprowadzi was w krainę szczęścia z nutką adrenaliny.

Więcej na www.goscina.eu

PODKÓWKA SER&WEŁNA

Mleczne rzemiosło

Miejsce: Nowy Klincz

Typ oferty: warsztaty, degustacje

Sezon: od maja do września

Oferta dodatkowa: możliwość zakupu serów z gospodarstwa na miejscu



Warsztaty serowarskie na których uczestnicy wykonają swój własny ser z mleka od krów lub kóz z gospodarstwa. Każdy będzie robił krok po kroku swój ser i wybierze swoją opcję przypraw, które chce użyć do tego sera.

Oprócz wykonania sera, uczestnicy będą mieli okazję skosztować serów z gospodarstwa, oraz przygotować zupę z serwatki, czyli produktu ubocznego z wyrobu sera.

Będą też inne wyroby z serwatki jak np. ciasto. uczestnicy poznają historię, od czego się zaczęło ta produkcja sera i zobaczyć zwierzęta.

Warsztaty kulinarne podczas których potrawy przygotowywane są bez użycia prądu, na ogniu. Gotowanie odbywa się intuicyjnie, bez przepisów, zgodnie z kuchnią naszych przodków. Potrawy są przygotowywane prosto,

z sezonowych roślin, owoców i warzyw oraz produktów od lokalnych gospodarzy. Ich smak, zapach i wygląd niczym nie odbiegają od serwowanych dań podawanych w nowoczesnych restauracjach. Z warsztatów wyjdziecie z workiem pełnym

CHWASTOWE POLE

Dzika Biesiada na Kaszubach

Miejsce: Gołubie Kaszubskie

Typ oferty: warsztaty, degustacje

Sezon: cały rok – zimą warsztaty odbywają się w ocieplanej piecem ogniowym “Chatce Zielarki”

Oferta dodatkowa: noclegi w apartamentach “Gołubski LOFT” – 4 miejsca noclegowe, Kaszubskie Poddasze – 3 miejsca noclegowe. Możliwość zrobienia zakupów w manufakturze kosmetyków botanicznych “Chwastowe Pole”



wiedzy na temat ziół, inspiracji kulinarnych oraz przede wszystkim z brzuchami pełnymi wartościowych kalorii. Jest to również fascynująca okazja do wspólnego spędzenia czasu i poznania nowych ludzi.



SMAKI KASZUB

Przepis na Kaszuby na Półwyspie Lipa – przygotuj samodzielnie kaszubskie rarytasy

Miejsce: Półwysep Lipa

Typ oferty: warsztaty, degustacje

Sezon: wrzesień – maj

Oferta dodatkowa: możliwość skorzystania z oferty restauracyjnej oraz noclegowej w ośrodku wypoczynkowym Półwysep Lipa. Na miejscu możliwy zakup produktów manufaktury Smaki Kaszub.

Zachęcamy do poszerzenia szkolenia o integrację na świeżym powietrzu (kajaki, paintball, przejażdżka rowerowa).



Zapraszamy do restauracji na Półwyspie Lipa, skąd rozpościera się malowniczy widok na Jezioro Wdzydze. Pod okiem doświadczonych kucharzy zanurzysz się w świat kaszubskich smaków. Podzielimy się z Tobą unikalnymi przepisami, a nasi kucharze wprowadzą Cię w tajniki kuchni regionalnej.

Warsztaty są przeznaczone zarówno dla osób doświadczonych jak i początkujących.

W ramach spotkania oferujemy: wyspecjalizowaną kadrę prowadzącą, stanowiska do gotowania, niezbędne materiały i składniki, bufet kawowy oraz obiad serwowany w trakcie warsztatów.

Każde stanowisko jest kompletnie wyposażone, a przepisy zostały opracowane tak, aby umożliwić samodzielne przygotowanie potraw.

Po zakończeniu gotowania uczestnicy zamykają swoje dania w słoikach i zabierają do domu, a każdy z uczestników otrzymuje pamiątkowy dyplom.

Cenę warsztatów ustalamy indywidualnie w zależności od liczby uczestników. Warsztaty prowadzone są dla grup od 10 do 20 osób, zachęcamy do kontaktu w celu ustalenia szczegółów.

ZIEMIA SŁUPSKA



„Od pola do stołu” –
zwiedzanie gospodarstwa
ekologicznego

Miejsce: Jawory

Typ oferty: wizyta u lokalnego
producenta

Sezon: lipiec – wrzesień
(czas trwania: 2 godziny)

Oferta dodatkowa: sklepik
z produktami producenta



eko^{elita}

Zwiedzanie gorzelni w Podolu
Wielkim

Miejsce: Podole Wielkie

Typ oferty: zwiedzanie gorzelni
z przewodnikiem, degustacja
tradycyjnych polskich alkoholi
z lokalnymi zakąskami

Sezon: cały rok

Oferta dodatkowa: sklep firmowy
Gorzelnia Podole Wielkie z produktami
gorzelni



ZWIEDZANIE
GORZELNI
W PODOLU
WIELKIM

Zapraszamy do naszego rodzinnego gospodarstwa ekologicznego, które prowadzimy w obiegu zamkniętym – z poszanowaniem przyrody, zwierząt i zasobów, jakie daje nam ziemia. Od samego początku naszej działalności funkcjonujemy w systemie rolnictwa ekologicznego. Wszystko co produkujemy robimy, tylko i wyłącznie z nasion roślin lub warzyw uprawianych

w gospodarstwie. Hodujemy krowy rasy mięsnej Limousine, które karmione są paszami z własnych upraw, a obornik wykorzystywany jest jako naturalny nawóz, który wzbogaca nasze pola. Dzięki temu tworzymy zamknięty cykl produkcji, w którym nic się nie marnuje, a każdy element ma swoje miejsce i znaczenie. Podczas zwiedzania uczestnicy poznają zasady prowadzenia gospodarstwa ekologicznego

– z poszanowaniem bioróżnorodności i przyrody, zobaczą jak uprawiamy warzywa, dowiedzą się jak ważna jest współpraca z mikroorganizmami w rolnictwie, odwiedzą zakątek fermentacyjny – naszą przetwórnię a także poznają proces produkcyjny „od pola do stołu”. Podczas zwiedzania możliwa będzie degustacja oraz zakupy naszych bio produktów.

Zwiedzanie 170-letniej pomorskiej gorzelni i gospodarstwa to okazja, by dowiedzieć się, jak wygląda rzemieślnicza produkcja polskich wódek i okowit. Czym różni się gorzelnia rolnicza od rzemieślniczej? Jak powstają tradycyjne polskie alkohole, takie jak okowity i starki? Czym różni się wódka od okowity? Co zaskoczyło Roberta Makłowicza podczas jego wizyty? Na te i inne pytania odpowiadamy podczas 1,5-godzinnego zwiedzania gorzelni w Podolu Wielkim.

Odwiedzający poznają również filozofię „od pola do butelki” i dowiedzą się, dlaczego dla nas każda butelka to osobna historia. Niezwykłą atrakcją jest dwór wraz z zabytkowym parkiem oraz surowe, przemysłowe wnętrza kontrastujące z malowniczym otoczeniem pól i łąk. Wizyta kończy się w przestrzeni degustacyjnej, gdzie lokalne smaki spotykają się z historią gorzelnictwa w kieliszku.

Położona zaledwie godzinę drogi od Trójmiasta, Gorzelnia Podole Wielkie to idealny cel jednodniowej wyprawy, która pozwala doświadczyć Pomorza od mniej znanej, ale niezwykle autentycznej strony.

WITANN

Kuchnia plenerowa wraz z degustacją rzemieślniczych wędlin

Miejsce: Łupawa

Typ oferty: warsztaty, degustacje

Sezon: maj – wrzesień

Oferta dodatkowa: możliwość zakupu wędlin i kiełbas oraz przetworów słoikowych, tj. pasztety, golonki, smalec, itp.



Kuchnia plenerowa – potrawy przygotowywane na ognisku w kociołku lub grillu w towarzystwie gości [jeżeli goście będą mieli ochotę uczestniczyć we wspólnym gotowaniu, oczywiście będzie taka możliwość]. Potrawy będą przygotowywane z produktów lokalnych bazując na autorskich recepturach i pomysłach.

Gotowaniu będzie towarzyszyć degustacja rzemieślniczych wędlin, które przyrządzają właściciele, którzy chętnie opowiedzą o pasji, która przerodziła się w chęć dzielenia się nią z innymi. To wszystko będzie się działo w urzekającej scenerii, w pięknym plenerze nad rzeką Łupawa, która płynie przez wieś o tej samej nazwie.

STATKIEWICZÓWKA

Stwórz swój ser z mleka krowiego w Swołowie, sercu “Krainy w Kratę”

Miejsce: Swołowo

Typ oferty: warsztaty, degustacje

Sezon: cały rok oprócz lipca i sierpnia

Oferta dodatkowa: możliwość zakupu serów w sklepie firmowym



Naucz się robić własny ser, który będziesz mógł powtórzyć w domowych warunkach. Dostaniesz wszystko co potrzeba, żeby robienie sera stało się dla Ciebie przyjemnością, czyli wiedzę.

Poznaj właściwości smakowe, odżywcze i prozdrowotne serów. Sery wykonacie w profesjonalnie przygotowanej przestrzeni warsztatowej przy serowni zagrodowej. Ser typu żuławskiego z dodatkami,

wspólny Swołowiak, wspólna ricotta. Żuławski i Swołowiak to sery, które powstaną z mleka świeżego, ukwaszane. Nieodłącznie związane z regionem pomorskiego. Dodatkowo wykonamy ricottę, czyli ser powstający z powtórnego zagotowania serwatki. Idealnie wpisujący się w trend zero waste.

Będziemy także degustować świeże i dojrzewające sery ze Statkiewiczówki. W trakcie

warsztatów przerwa na ciasto i kawę oraz wspólne zwiedzanie serowni. Każdy uczestnik warsztatów zabierze swój ręcznie wykonany ser do domu.

Od gospodyni otrzymacie w prezencie ser w formie serduszka. To idealna propozycja dla miłośników serów, pasjonatów kulinariów i osób, które marzą o samodzielnym wyrabianiu serów w domowym zaciszu.



Ta publikacja powstała w ramach projektu „BASCIL”, który jest współfinansowany ze środków programu INTERREG Region Morza Bałtyckiego 2021-2027 / This publication is prepared in the framework of project „BASCIL”, which is part-financed by INTERREG Baltic Sea Region programme 2021-2027

Projekt BASCIL pomaga lokalnym producentom żywności z obszarów wiejskich w dywersyfikacji ich działalności w kierunku zrównoważonych usług turystyki kulinarnej, a tym samym w dotarciu do nowych klientów. / The project BASCIL helps local food producers in rural areas diversify their business into sustainable culinary tourism services, and thus reach new customers.

<https://interreg-baltic.eu/project/basil>



Pomorska Regionalna
Organizacja Turystyczna

Agencja Rozwoju Pomorza S.A.



Spółka Samorządu
Województwa Pomorskiego