



Skłak kultuarny wamwuskich i wazurskich legend to dzialanie wiagace na celu stworzenie wspolpracy 15 podmiotow wytwarzajacych produkty zywiosciowe na obszarach wiejskich 3 LbD w oparciu o temat-przewodni skłak kultuarnego wamwuskich i wazurskich legend.

Udostepniajac Państwu te wapie zachecamy do odbycia podroz po terenie waszego wielowobolstwa wamwuskiego w celu zapoznania sie z wyrazami samoj opisu o produktach i uslugach polecajacych w ramach wieloletniego projektu Operacja zakladaka wspolpracy 3 LbD, ktore na swoim terenie wskazali po 5 podmiotow wytwarzajacych lokalne produkty zywiosciowe posiadajace swoje historie i legendy. Wyprawa producentow zywiosci na obszarze 3 LbD to po zwolito na stworzenie sploynego skłak kultuarnego. Pozwolito to na stworzenie oferty turystycznej i wypromowanie jej skonczeniem sie na niewielkiej ilosci podmiotow, ktoryz oprócz zwyklych produktow i sprzedazy posiadaja jeszcze wartosc dodaka w postaci interesujacych legend i umietych opowiadzania. Zachecamy do kontaktow i poszukiwania tego co naturalne, lokalne i zawierne na sobie dotyk i dusze lepo producenta.

**Szlak kulinarny
warmińskich i mazurskich
legend**



***Szlak kulinarny
warmińskich i mazurskich
legend***

- 
- 10 Kwaśne Drzewo Sauerbaum
(Zerbuń, gm. Zerbuń)
 - 11 Restauracja ORDAO
(Nidzica, gm. Nidzica)
 - 12 Spółdzielnia „Bulwar”
Jerutki (Jerutki, gm. Świętajno)
 - 13 Kazimierz Abramczyk – Piwnice Wielkie
 - 14 Zazajd Tusinek
Rozogi (Rozogi, gm. Rozogi)
 - 15 Folwark Miłkowiec
Gołębiewo (Gołębiewo, gm. Kozłowo)



Tradycyjna Wędzarnia Warmińska

(Kaborno, gm. Purda) oferuje produkty z pieca wędzarniczego opalanego oryginalną mieszan-
ką drzew liściastych, ryby w nim wędzone przybierają barwę ciemnego złota, charakteryzu-
ją się szczególnym zapachem, a smak naszych wyrobów podkreśla jedynie sól, gdyż w całym procesie przy-
gotowania ryb wędzonych nie stosujemy żadnych innych dodatków. Jeziorko marzeń w Kabornie - zbiornik retencyjny stanowiący początek cieklu Kaborno, ze względu na bijące z jego dna zimne źródła, stanowi idealne siedlisko dla pstrąga, klenia, bolenia i innych ryb zimnolubnych.

Tradycyjna Wędzarnia Warmińska Jarosław Parol
Kaborno 45, 11-030 Purda | tel. 604 88 65 34, 602 11 30 95
@: jarek@parolryby.pl
@: jaroslaw@tradycynawedzarniawarmińska.pl
www.parolryby.pl

Gady 34

— to pod tym adresem znajdują Pań-
stwo wędzonki rodem z „babinej
chaty”. Tradycyjne wyroby bez
dodatków chemii, wypełniaczy
i sztucznych dodatków.
Oferują oni kielbasy, szynki,
połędwice, pasztety, golonki,
boczek, pieczenie oraz kaszanki-
wszystko z mięsa wieprzowego
za wyjątkiem metki, która jest z
wołowiny.
Można znaleźć u nich również
ser biały podpuszczkowy z mle-
ka krowiego, tak zwany
„Cepelin Dywicki”.
Wszystko smaczne, zdrowe
i z wieloma wyróżnieniami.
Zapraszają Państwa do domu oraz
w każdą sobotę na targowisko
wiejskie „Mój rynek” w Dywitach.
Gospodarstwo Rolne Alicja i Rajmund Antosiak
Gady 34, 11-001 Dywity
Tel.: 608 264 022, Tel.: 691772309
f/domowewedlinyisery/

Misja ze smakiem

Restauracja “ORDO” w
Nidzickim Zamku łączy ze
sobą tradycje i nowocz-
esność. W obecnych trendach
równie istotne jest poszuki-
wanie smaków w terenie:
a to na łące, nad jeziorem,
lesie czy nad morzem. Stąd
natura, stare książki kucharskie i zapomniane receptury, stają się dla nas inspiracją i są
adaptowane do współczesnej kuchni. Nasze menu jest oparte na regionalnych i sezo-
nowych produktach najwyższej jakości. Prezentowani przez różne stacje telewizyjne
ambitni, utalentowani i coraz bardziej słynni szefowie kuchni proponują nam polską
kuchnię w nowoczesnej odsłonie – lokalną, wielokulturową, molekularną i po prostu
smaczną. Z jednej strony jeziora, lasy i puszcze, dziczyzna, ryby, zioła, owoce leśne,
nalewki i sery. Z drugiej – tradycje kulinarne Litwinów, Białorusinów, Żydów, Tatarów
i Polaków.

Restauracja ORDO w Nidzickim Zamku
ul. Zamkowa 2 | 3-100 Nidzica
tel. 661 093 462
www.zamek.nidzica.pl

Sery robimy z pasji ...

do kóz i sera oczywiście. A
wszystko zaczęło się w 1992
roku od jednej kozy imieniem
Pyza, która podbiła nasze serca
i nauczyła, że koza potrzebuje
przestrzeni i różnorodności. I
tak nasze stado, liczące obecnie
około 300 kóz, codziennie prze-
mierza wiele kilometrów w poszukiwaniu dobrego i różnorodnego pożywienia. One
wiedzą co dobre, a my mamy pewność, że mleko z którego powstają oferowane przez
nas produkty jest pełnowartościowe i w pełni naturalne. Sery, twarogi i jogurty po-
wstają wyłącznie ze świeżego mleka pochodzącego z własnej hodowli. Dzięki temu
Nasi klienci mają gwarancję najwyższej jakości. W procesie produkcyjnym nie uży-
wamy żadnych konserwantów ani ulepszcaczy. Nie oznacza to jednak, iż nie idziemy z
duchem czasu – nasza przydomowa mleczarnia spełnia wszystkie normy
sanitarno-weterynaryjne.

Gospodarstwo rolne Nad Arem
Helena Wróblewska
Kierzliny 7, 11-010 Barczewo | tel. 691 784 917, 601 362 249
@: nadarem@op.pl | www.nadarem.com.pl

Na skraju tej wsi Bukwałd...

położone jest piękne gospo-
darstwo rodziny Brewka - Brewilla.
Gospodarze zawsze powtarza-
ją: Szczęśliwy ten dom, gdzie
goście są!
Życie na wsi toczy się swoim
rytmem. Brewilla, choć zda-
wało się na początku, że leży
na końcu świata, tętni życiem. W domu
ciągle mili goście, w gospodarstwie co rusz jakiś nowy członek zwierzęcej społeczno-
ści - cały czas coś się dzieje.
Nie można narzekać na nudę - zawsze znajdzie się miłe zajęcie dla ciała i duszy - sja-
nokosy, toczenie kulek, rąbanie drewna, budowanie Kamiennych Bab Bukwałdzkich,
strzyżenie owiec, zbieranie owoców, przygotowywanie przetworów na zimę, wykop-
ki, święta... ale jest i czas na biesiadę, odpoczynek i relaks - łowienie ryb czy oczeki-
wanie na spadające gwiazdy. Taki mały skrawek
nieba tu, na warmińskiej ziemi.

BREWILLA Olga Brewka
Bukwałd, nr 59, 11-001 Dywity
Tel. 604 112 055
@: piotr.brewka@gmail.com | @: brewilla@op.pl | f/Brewilla/

Głównym bohaterem organizowanych przez spółdzielnię „Bulwar” — Jerutki festiwałów kuli-
narych „Bulwa” jest ukazanie w różnych przekazach i na różne sposoby ziemniaka. Działania
spółdzielni mają na celu kulty-
wowanie dziedzictwa kulinarnego
naszego regionu, ze szczególnym
uwzględnieniem pozycji ziemnia-
ka w jadłospisach mieszkańców
północno-wschodniej Polski. Za-
danie ma na celu również uru-
chomienie myślenia wśród spo-
łeczności regionu o bardzo dużej
wartości odżywczej bulw ziem-
niaka. promowanie tradycyjnych
potraw na bazie ziemniaka, szczególnie starych odmian Polskich,
doskonalenie umiejętności kulinarnych, rozbudzanie inicjatywy, pomysłowości i kreaty-
wności. Specjalności wśród dań to kartoflanka, kopytka, czy pączki ziemniaczane. W jedną z
edycji w organizację festiwalu zaangażowali się członkowie Elbląskiego Klubu Szeefów Kuchni:
Remigiusz Jasiński, Kamil Misiak, Szymon Słomkowski, Cezary Ambrożko i Michał Denesiuk,
przedstawiciele branży gastronomicznej i kucharze z elbląskich restauracji Studnia Smaków,
Strzecha i Gospody Bulwar w Jerutkach, przygotowali menu degustacyjne (od zakąski aż po
deser) z potraw opartych na ziemniaku. Przygotowali m.in. Panierowane kaski ziemniaczane
z wątróbką na sosie musztardowo pietruszkowym, Krem ziemniaczano- chrzanowy z pore
m na palonym maśle i rozmarynowym pesto, Fondant z kozim serem i czosnkiem na salsie pomi-
dorowej, Ziemniaczane „risotto” z masłem orzechowym olejem kokosowym gorzką czekoladą
i mietlą.

Spółdzielnia Socjalna Bulwar
Jerutki 81, 12-140 Świętajno
Joanna Gawryszewska | tel. 604-801-551
| @: kreolia@wp.pl f/SS-Bulwar-1996697500589212/

Zagroda Edukacyjna Warmińska Pszczola

proponuje wypoczynek w
6-osobowych, całorocznych, kom-
fortowo wyposażonych domkach
turystycznych, położonych w bez-
pośredniej bliskości lasu i jeziora, z
dala od siedlisk ludzkich.
Prowadzimy również Pasiekę
Edukacyjną, oferując warsz-
taty pszczelarskie oraz produkty
pszczele, takie jak miód i pyłek. Nasza pasieka to ekologiczna pasieka wędrowna.
Oznacza to, że wędrujemy z pszczołami od pożytku do pożytku w zależności od kwit-
nienia. Współpracujemy z warmińskimi rolnikami, którzy wyznają takie same warto-
ści jak my - stawiają na ekologiczne uprawy, bez nawozów, bez chemii.
Wiosną pracę zaczynamy od łąk mniszka, następnie jedziemy z pszczołami-dzie-
czynkami na hektary żółciutkiego rzepaku, w połowie czerwca pod aromatyczne lipy,
w lipcu na łąny „gryki jak śnieg białej”. Ostatnim pożytkiem dla naszych pszczoł i dla
nas jest nawłoc. Pomiedzy powyższymi pożytkami pszczoły dają nam miód Tysiąca
Kwiatów.

Warmińska Pszczola Kasia i Andrzej Maziec
11-030 Purda 124 A
Kasia 660 537 999 | Andrzej 505 233 582
www.mazuryagroturystyka.com.pl

Produkty turystyczne ze wsi Praslit

to książkowy przykład tego, jak wokół
miłości do ekologii, tradycji i jedzenia
można stworzyć prężnie działające
przedsiębiorstwa. Praslit rozwijają
swoją ofertę w duchu kultywowan-
ia dziedzictwa kulinarnego Warmii.
Wytwarzana jest tu żywność w małych
rodzimych gospodarstwach. Powstają
chleby wypiekane na zakwasie, peł-
noziarniste, bogate w smak, którego
podstawą są prazbóża: samopsha,
orkisz, płaskurka i żyto uprawiane metodami ekologicznymi.
Chleb Chłopów Bosych, bo tak jest rozpoznawalny – dlatego, iż w zagrodzie Chłopów Bosych
kultywuje się wiejską tradycję chodzenia boso – wypiekany jest od 24 lat według receptury
przekazywanej z pokolenia na pokolenie. Z własnego ziarna robiony jest przepysznych chleb,
który można nie tylko spróbować, ale i zakupić.
Gospodarstwo Państwa Symonowicz specjalizuje się w ręcznej produkcji serów, opartej na
przekazywanej z pokolenia na pokolenie recepturze. Główny składnik – pełnotłuste mleko,
pochodzi z własnego gospodarstwa. Z krowiego mleka powstają słynne na całą Polskę dojrze-
wające 3-4 miesięce sery praślickie. Zaktywizowani wokół ekologii mieszkańcy Praslit sami
wyrabiają masło, sery, dżemy z własnych upraw, świeże wiejskie jaja prosto z kurnika, a w
sezonie, kiedy niosą się gęsi - dla osób poszukujących nowych smaków proponują jaja gęsie
pod każdą postacią: przyprawiane ziołami z przydomowych zielników.

Gospodarstwo Rolne Elżbieta i Andrzej Symonowicz
Praslit 12 11-040 Dobre Miasto | tel./fax +48 89 616 22 08
@: serypraslickie@o2.pl
Mariusz Sekulski | tel. 604 222 787 | e-mail: bimsekulscy@wp.pl
www.chlopi.wordpress.com/bosa-ekologia/

Kazimierz Abramczyk (regionalny wytwórca pamiętek regionalnych- grzyby w zakęcie
w słoiku) — Pivnice Wielkie.
Twórca od wielu lat, jego pro-
duktom jest Baba Pruska, oraz
zbudowana we własnym zakresie
Wioska Prusów, gdzie prezentuje
zwyczaje i tradycje plemion Pru-
skich(w tym tradycje związane z
wytwarzaniem i przetwarzaniem
żywności). Wioska Prusów jest
odwiedzana przez grupy, zorga-
nizowane zarówno krajowe jak i
zagraniczne. Pan Kazimierz pro-
wadzi własną ekologiczną uprawę dyni, arbuźów i melonów. Potencjał tradycji kulturowych,
oraz bogactwo zasobów naturalnych został połączony w całość tworząc unikalne i oryginalne
produkty. Stosowane technologie są unikalne i autorskie (marynowanie grzybów w kwasie
mlekowym, produkcja wypieków ze skielkowanych zbóż i dyni, itp.)Jednocześnie bardzo pro-
ste i wynikające z przesłanek historycznych i prawie już zapomniane.
Kazimierz Abramczyk został również nagrodzony w konkursie pamiętki z Warmii i Mazur za
produkt „Mazury zakłęte w słoiku”- produkt ten został również wyróżniony na Festiwalu Sma-
ku w Gruncie jako Smak Roku. Na potrzeby własnego gospodarstwa domowego produkuje
szeręg produktów spożywczych, w tym kwasy chlebowe, napoje bezalkoholowe , pieczywo
chlebowe , suchary, herbatniki, ciastka i ciasteczka, oraz syrop brzoźowy. Marynuje i kisi grzy-
by i warzywa, a także przetwarza owoce-powidła, dżemy, owoce w cukrze.

Kazimierz Abramczyk
Pivnice Wielkie
tel. 608671797 | @: kazabr@wp.pl | f/WioskaPrusow/

Uroczysko Deresze w Giławach

to ostatni zaścianek na Warmii
w pobliżu granicy z Mazurami.
Położony pośród lasów, jezior i
pagórków prowadzony od ponad
10 lat z pasją i sercem przez dwie
kobiety – Beate i Katarzynę.
Goście oprócz pięknego otocze-
nia raczą się specjałami opar-
tymi o tradycyjne przepisy, a
produkty dostarczają okoliczni sąsiedzi (warzywa, jajka, mięso) i w większości przy-
gotowywane są na miejscu. Pieczemy chleb, ciasta, mięsiwa, wędzimy mięso, ryby
i sery, mamy ogród ziołowy. Wychodzimy na przeciw potrzebom społeczeństwa go-
tując dania wegetariańskie, bezglutenowe (mamy certyfikat Menu bez glutenu) i dla
alergików. Prócz tradycyjnych mięsów i potraw z naszego regionu, nasi goście wiośną
mogą spróbować zielony dżem (z szyszek sosny), zjeść zupe z młodej pokrzywy i po-
chrupać kwiatowe kłonowe placuszki, latem wypić lemoniadę kwiatowo owocową
(pokrzywową, kwiatu czarnego bzu, bławatka polnego itp.), zimą częstujemy nalew-
ką Deresówką” w różnej postaci, a do herbaty proponujemy syropy z mniszka, lawen-
dy czy pospolitej nawłoci.

Uroczysko Deresze, MOVE EARTH
Giławy 73, 11-030 Purda
Beata Sacharuk tel 881 253 267
e-mail: b.sacharuk@deresze.pl
Katarzyna Przedwojewska tel 507 295 844
e-mail: info@deresze.pl | www.deresze.pl

Owce hodujemy od 2014 roku.

Obecnie nasze stado liczy 70 sztuk.
Oprócz owiec w naszym gospo-
darstwie mieszkają też rude kró-
liki oraz trójkolorowe kury. Mamy
pszczoły, które zadomowiły się w
ulach w sadzie. Założyliśmy wła-
sny ogród warzywny, z którego
możemy zbierać przez cały sezon
letni własne warzywa i owoce.
W naszym ogrodzie są wszystkie warzywa nawet
te „zapomniane.” Szparagi, topinambur, bataty, brukselki, karczochy, jarmuż to tylko
niektóre z nich. Jesienią nadmiary warzyw zamykamy w słoiki aby z nich korzystać
w okresie zimy.
W Owczarni Lefevre produkujemy sery według starych francuskich receptur. Produkcją
serów zajmuje się Stephane – serowar z wyboru. Wyjątkowy smak, zapach i wygląd
serów zna od dzieciństwa jak na Francuzka przystało. To spod jego ręki wyszła Czarna
Owca – ser świeży w kształcie piramidy posypany dębowym popiołem, która zdobyła
główną nagrodę podczas Ogólnopolskiego Festiwalu Serów w Lidzbarku Warmińskim
w 2016 roku.

Owczarnia Lefevre
Kiersztanowo 27 | 11- 320 Kiersztanowo
+48 602 370 026 | +48 507 424 739
f/OwczarniaLefevrePage/

Zajazd Tusinek, który przez lata ciężkiej pracy osiągnął niezwykle sukces na ryn-
ku kulinarnym. Sery tutaj przez
produkcji były wielokrotnie
nagradzane podczas targów i
plebiscytów Zajazd Tusinek to
firma rodzinna, położona przy
wjeździe na Mazury w miej-
scoowości Rozogi (około 150km
od Warszawy), przy trasie
Ostrołęka — Szczytno/Mrągo-
wo/Ruciane-Nida. Przy drodze
znajduje się najbardziej znana część - restauracja, w której serwowane są wysmienite
regionalne potrawy. Otoczenie przyrody i zwierząt gospodarskich wpływa na unikalną
atmosferę miejsca w którym można wypocząć od codziennego zgiełku. Każdy może
spróbować różnych smaków, zapachów i wsluchać się w dźwięki przyrody.
Produkty rodziny Winiarek zdobyły wiele nagród. Wszystkie produkty z gospodarstwa
wytwarzane są w stu procentach zgodnie z naturą. Nie stosuje się żadnych nawozów
sztucznych ani pestycydów. Hodują kozy, krowy a z ich mleka produkują wyjątkowe
sery. To ich hobby, pasja i ciężka praca - jak zapewniają Grzegorz i Tomasz Winiarek-
właściciele zajazdu „Tusinek” w Rozogach. Zajazd i gospodarstwo to 40 hektarów zie-
mi. Od 2014 roku w gospodarstwie zaczęto produkcję
różnych rodzajów serów i twarogów..

Zajazd Tusinek Grzegorz Winiarek
Adres: Kolonia, 12-114 Rozogi
Telefon: 89 722 65 90
www.tusinek.com.pl

Restauracja Między Deskami

Między Deskami jest położone
nad malowniczym jeziorem
Wulpińskim zaledwie kilka kilo-
metrów od Olsztyna. Miejsce skła-
da się z restauracji, sali eventowej
oraz przystani. Restauracja czerpie
inspirację z różnych stron świata,
dzięki czemu goście mogą cieszyć
się zróżnicowanymi smakami. W całorocznej sali eventowej można zorganizować im-
prezy firmowe, konferencje, wesela czy imprezy rodzinne. Przystań oferuje możliwość
trzymania sprzętu wodnego przy trzech pomostach. Wszystkie nasze budynki przys-
tosowane są dla osób niepełnosprawnych, a goście mogą korzystać z bezpłatnego
parkingu. Między Deskami jest firmą rodzinną prowadzoną przed właścicielami, ich syna
i synową. Za architekturę miejsca odpowiedzialni
są córka właścicieli z partnerem. Wzięją rodziny
było stworzenie odeskocznii od miejskiego zgiełku
z pięknym widokiem na jezioro.
Restauracja MIĘDZY DESKAMI
Tomaszkowo, ul. Wodnika 3 | 11-034 Stawiguda
kom.: 607 766 767
@/przystan@międzydeskami.pl | f/PrzystanMiędzyDeskami

Jesteśmy punktem na szlaku...

...zmysłowych podróży potocz-
nie zwanych turystyką kulinarną i
ekoturystyką. Rozwijamy
nasze pasje: sztuka sera, sztuka
kwiatów, introligatorstwo, ar-
tystyczne przetwarzanie runa
owczego, naturalne wytwa-
rzane na miejscu kosmetyki
na bazie mleka owczego i ko-
ziego.
Kwaśne Drzewo zamieszkuje stado Przeżuwaczy, Konie, Psy i Koty oraz My-
twórcy Kwaśnego Drzewa (Olga i Kamil) wraz z naszymi dziećmi Michaliną i Kaiem.
Jeśli chciałbys nas odwiedzić zadzwoni lub napisz do nas żeby umówić się na spotka-
nie!
Jeśli chciałbys skosztować naszych produktów- napisz e-mail z zapytaniem.
Produkty na bazie mleka są dostępne sezonowo (sery, jogurty, solony karmel) Jako
akompaniament do serów wytwarzamy też pyszne czatneje, konfitury, syropy kwia-
towe (produkty sezonowe).

Kwaśne Drzewo Sauerbaum
Zerbuń 32, 11-320 Zerbuń
Olga 503 121 166 | Kamil 501 503 862
e-mail: kwasnedrzewo@gmail.com
f/kwasnedrzewo/

Folwark Miłkowiec położony jest na Mazurach Zachodnich między dwoma
małymi miastami – Nidzicą
a Działdowem – blisko drogi
krajowej E7, około 170 km od
Warszawy oraz około 200 km
od Trójmiasta.
Miłkowiec położony jest wśród
łąk, pól i lasów, nad niezwy-
kle urokliwą rzeką Szkotówką
oraz bobrowymi rozlewiskami.
Najbliższa wieś znajduje się w
odległości ok. 1,5 km. Jest to
miejsce z daleka od cywilizacji oraz wielkomiejskiego zgiełku.
Oaza ciszy i spokoju...
Folwark Miłkowiec to miejsce, gdzie można zrelaksować się, wyciszyć oraz odpocząć.
Disponujemy 46 całorocznymi miejscami noclegowymi (pokoje 2,3, i 4 osobowe oraz
domki 4 osobowe). Oferujemy 2 sale wielofunkcyjne (40 m2 i 100 m2), gdzie można
zorganizować szkolenia, imprezy, warsztaty sportowe (joga, fitness).
Ponadto do dyspozycji gości oddajemy wędzarnię, grill, ognisko.
Specjalną ofertę kierujemy do firm, ale również do grup przyjaciół i znajomych, którzy
chcieliby spędzić czas w sposób aktywny.
Oferujemy wyżywienie – śniadania i obiadokolacje również dla osób na diecie wege-
tariańskiej, wegańskiej bądź mających jakiegokolwiek ograniczenia w diecie przygoto-
waliśmy urozmaicony, bogaty jadłospis.

FOLWARK MIŁKOWIEC
Gołębiewo 9, 13-124 Kozłowo | tel. 722 167 813 | 510 227 498
e-mail: folwark.milkowiec@wp.pl | https://milkowiec.pl/